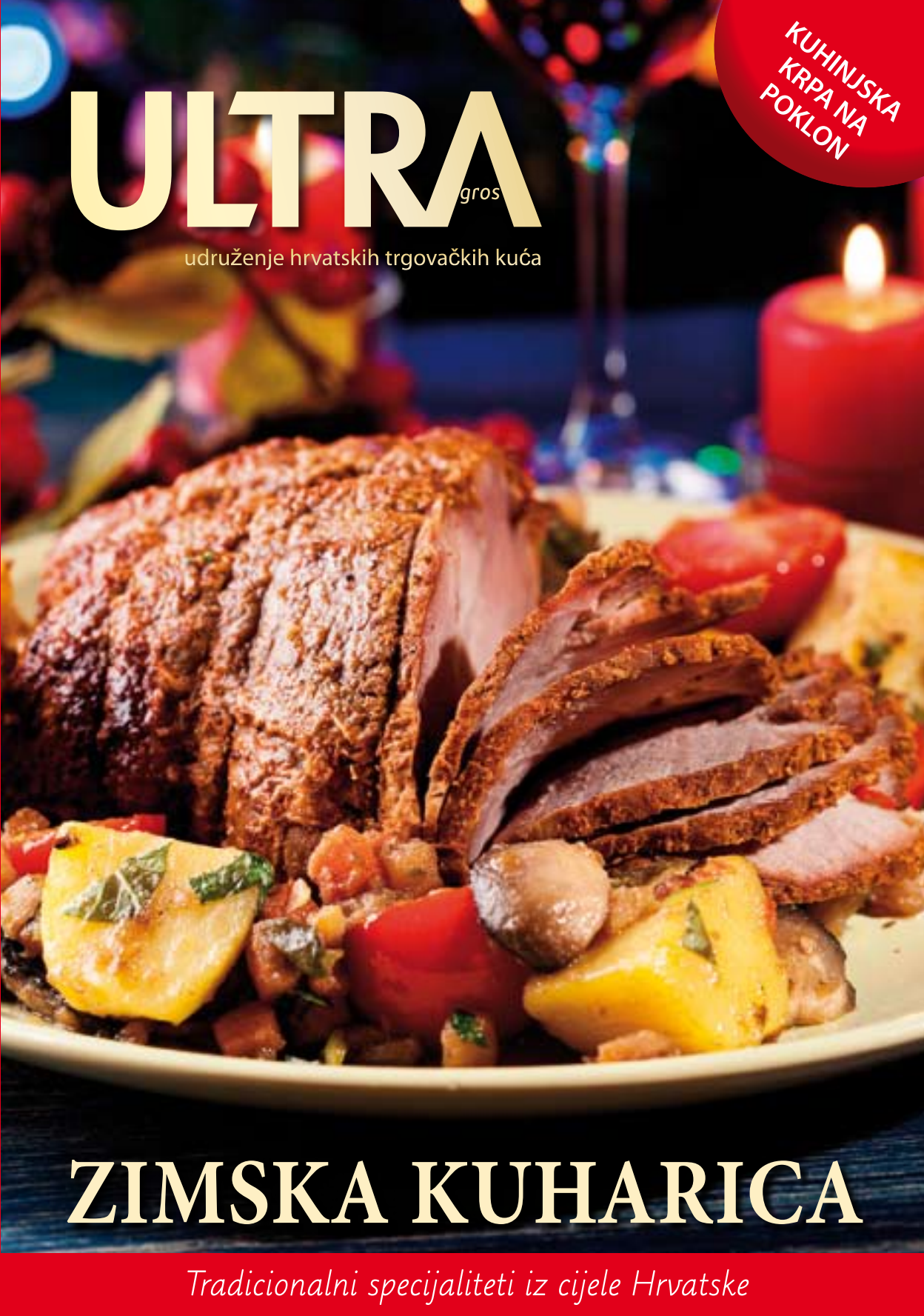


ULTRA



gros

udruženje hrvatskih trgovačkih kuća

KUHINJSKA
KRPA NA
POKLON

ZIMSKA KUCHARICA

Tradicionalni specijaliteti iz cijele Hrvatske

ZIMSKA KUCHARICA

Media Graphics d.o.o.
Zadar, prosinac 2015.

IMPRESUM

ZIMSKA KUCHARICA

Nakladnik:

Media Graphics d.o.o.
Ulica dr. Franje Tuđmana 34, Zadar

Autor:

Marijana Sever Tot

Glavna urednica:

Marijana Sever Tot

Slog i prijelom:

Media Graphics d.o.o.
Ulica dr. Franje Tuđmana 34, Zadar

Lektura:

Nada Arar - Premužić

Tisak:

Grafički zavod Hrvatske
Mičevečka ulica 7, Zagreb

Mjesto i godina izdanja:

Zadar, 2015.

CIP zapis je dostupan u računalnome katalogu Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu pod brojem 000917728.

ISBN 978-953-57438-4-2

SADRŽAJ

1. PREDJELA	6
2. JUHE I VARIVA	16
3. MESO I RIBA	22
4. PRILOZI	34
5. SALATE	42
6. KRUH I PECIVA	50
7. SLASTICE	58
8. ZIMSKI SPECIJALITETI IZ SVIH DIJELOVA HRVATSKE	84
9. SVEČANA JELA - BOŽIĆNI I NOVOGODIŠNJI MENI	94



Dragi čitatelji i ljubitelji dobre hrane,

Za sve vas i ove godine, pripremili smo pregršt probranih recepata kako biste uživali u bogatoj trpezi blagdanskoga stola.

Blagdanska okupljanja nezamisliva su bez tradicionalnih jela čiji se okusi urezuju u sjećanje još od najranijeg djetinjstva. U svakome domu pripremaju se specijaliteti koji nas u sjećanjima mogu vratiti u neki Božić iz djetinjstva. Zbog toga je Božić, u hladnoj zimskoj noći, sigurno jedan od najtoplijih blagdana u godini.

Ove godine smo za Vas pripremili i jedno specijalno poglavlje sa probranim, tradicionalnim jelima iz različitih krajeva Hrvatske, čije je umijeće pripremanja bogato kulturno i gastronomsko nasljeđe koje se prenosi s generacije na generaciju.

Svaka hrvatska regija pruža mnoštvo specifičnih i interesantnih gastronomskih užitaka čija se receptura kroz dugi niz godina mijenjala vrlo malo ili gotovo ništa.

Prepustite se provjerenim receptima i bez stresa planirajte jelovnik - od predjela do deserta.

Na stranicama koje slijede vodimo Vas kroz slasna posna jela od ribe i povrća, u kojima ćete pronaći ideje za predjela, juhe, priloge i raskošne salate. Potom predstavljamo tradiciju na vašem stolu – tradicionalna pečenja i ostala probrana mesna i riblja jela, idealna za hladne dane i svečane objede. Pred kraj kuharice dolazimo do božićnih slastica u kojem ćete pronaći suhe kolačiće, ali i raskošne torte i kolače, dok je zadnji dio rezerviran za svečana božićna i novogodišnja jela. Nadamo se da će Vam se naš izbor svidjeti i da ćete uživati u božićnom obilju.

Zahvaljujući jednostavnoj pripremi i poznatim sastojcima, nadamo se da će ova kuharica biti vrijedan pomoćnik u vašoj kuhinji za vrijeme obiteljskih blagdanskih događanja.

Blagoslovljen Božić i sretne blagdane želi vam

ULTRA GROS



**NAJBOLJA ZA MENE,
NAJBOLJA ZA POKLON**



1. Predjela

Objed započnite laganim toplim ili hladnim predjelom, ovisno o ukusima, ali i meniju. U ovom poglavlju donosimo vam zanimljive recepte za nekoliko varijanti predjela kojima ćete oduševiti svoje goste. Lagana predjela savršeno su rješenje za blag osjećaj gladi koji se pojavi dok čekate goste koji kasne ili da se odresci ispeku na roštilju.

Topla predjela ne trebaju biti obilna kako ne bi zasitila goste – njihov je zadatak da dopune i obogate meni koji slijedi. Mali zalogaji od ribe, povrća ili mesa jednostavno se pripremaju. Najbolje je početi obrok nekim slasnim hladnim zalogajem. Problem je s ovim jelima da se treba znati zaustaviti.



Zapečene palačinke s piletinom i šampinjonima

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 15 palačinki
- ▶ 800 g mljevenog pilećeg mesa
- ▶ 250 g svježih šampinjona
- ▶ 1 glavica luka
- ▶ 1 češanj češnjaka
- ▶ 1 mrkva
- ▶ 2–3 žlice ulja

 sol

 papar

- ▶ 100 ml pirea od rajčice

BEŠAMEL UMAK:

 50 ml ulja

 1 žlica brašna

- ▶ 300 ml mlijeka

- ▶ 100–150 g tvrdog sira

 sol

Propirajte luk na ulju, pa dodajte mljeveno meso i nastavite pirjati. Nakon 10 minuta dodajte šampinjone nasjeckane na kockice i naribanu mrkvu, pa nastavite s pirjanjem. Kada tekućina koju su ispustili šampinjoni ispari, nadjev je spreman.

Nauljite vatrostalnu zdjelu, napunite sve palačinke pa ih poslažite. Po želji ih po dužini možete narezati na tri dijela pa ih slagati tako da s vrha izgledaju kao ružice.

Premažite palačinke pireom od rajčice, pa pripremite bešamel umak. Na ulju popržite žlicu brašna pa zalijte mlijekom. Umak bi trebao biti rjeđi jer će tekućina pri pečenju ispariti.

Preko rajčice prelijte bešamel umak i povrh naribajte sir.

Dok pripremate umak, uključite pećnicu da se zagrije na 200 stupnjeva, pa stavite palačinke i pecite ih oko 30 minuta.

Muffini s pršutom i sirom

PRIPREMITE:

-  200 g glatkog brašna
 - ▶ 200 g pirova brašna
-  100 g gaude narezane na komadiće
-  100 g pršuta
-  100 g maslaca
-  150 ml mlijeka
-  1 jaje
-  200 ml kiselog vrhnja
-  200 ml jogurta
 - ▶ 1 češanj češnjaka
 - ▶ 2 žličice praška za pecivo
 - ▶ ¼ žličice čilija
-  sol
-  papar
 - ▶ košarice za muffine



Brašno pomiješajte s praškom za pecivo, dodajte sol, maslac, jaje, jogurt, kiselo vrhnje, mlijeko, češnjak, papar, čili i dobro promiješajte. U pripremljenu smjesu na kraju umiješajte sir. U kalupe za muffine stavite papirnate košarice i napunite ih pripremljenom smjesom. Pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C 30 minuta, a nakon toga pokrijte folijom i pecite još 10-ak minuta.

Pikantni muffini s tikvicama

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  400 g brašna
 - ▶ prašak za pecivo
-  110 g maslaca
-  400 ml jogurta
-  160 ml mlijeka
-  200 g ribanog sira
 - ▶ 1 ribana tikvica
 - ▶ 1 žlica sitno nasjeckane pancete
 - ▶ 1 žlica ljutog ajvara
 - ▶ ½ žličice čilija
 - ▶ 1 zgnječen češanj češnjaka
-  sol
-  papar



Ujednoj zdjeli pomiješajte sve suhe sastojke, a u drugoj sve mokre. Sve zajedno sjedinite i dodajte naribani sir, naribanu tikvicu i pancetu. U kalupe za muffine stavite košarice te ih dopola napunite smjesom. Pecite oko 45 minuta u pećnici prethodno zagrijanoj na 180 °C. Po potrebi pokrijte papirom za pečenje kako ne bi zagorjeli na površini.

Pečene gljive s krumpirima

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 400 g vrganja
- ▶ 400 g krumpira
- ▶ peršin
- ▶ 1 češanj češnjaka
- ▶ 4 žlice ribanog parmezana
- ▶ 1 dl ekstra djevičanskog maslinova ulja
- ▶ sol
- ▶ papar



Operite krumpire i kuhajte ih u proključaloj vodi 30 minuta. Ocijedite ih, pustite da se ohlade, ogulite i narežite na ploške.

U međuvremenu gljive očistite četkom i obrišite ih vlažnom krpom, a zatim ih narežite na tanke ploške. Usitnite oguljeni luk i oprani peršin. Vatrostalnu posudu namažite uljem, rasporedite sloj krumpira, posolite, popaprite i pospite usitnjenim peršinom, usitnjenim češnjakom i ribanim parmezanom. Na sloj krumpira složite red gljiva i začinite ih na isti način na koji ste začinili krumpire. Slažite slojeve dok ne potrošite sastojke, a dovršite slojem gljiva. Začinite uljem.

Pečite oko 30 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 °C. Poslužite toplo.



Grilana cikla s češnjakom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 kg manjih cikli
- ▶ 3 glavice češnjaka
- ▶ maslinovo ulje
- ▶ par grančica timijana
- ▶ 3-4 lovorova lista
- ▶ sol

Ciklu dobro operite pa svaku glavicu umotajte u foliju s češnjem češnjaka, listićima timijana i malo lovorova lista. Prije zamatanja folije ciklu poprskajte maslinovim uljem. Grilajte ih okrećući foliju otprilike 45 minuta. Kad su gotove, poslažite ih na tanjur, prepolovite i po njima razmažite češnjak. Listovi mlade cikle mogu se jesti sirovi, kao salata, pa ih ne morate bacati nego njima dekorirajte pečenu ciklu.



Lisnati vijenac punjen Panonom i kajganom

PRIPREMITE:

- ▶ **100 g PIK Panone**
- ▶ 500 g lisnatog tijesta
- ▶ 5 jaja
- ▶ 35 g poriluka
- ▶ 1 crvena paprika
- ▶ 100 g sira
- ▶ sol
- ▶ papar

U vrijeme adventa trajne kobasice neizostavne su namirnice na našim jelovnicima, a u svakom trenutku mogući su i iznenađujući gosti. Za ovakve situacije ili za vlastiti gušt, **PIK Panona** je idealan odabir jer je ova premium mesna delicija pripremljena prema tradicionalnoj recepturi od vrhunskih komada mesa i prirodnih začina, zbog čega se odlično uklapa u tradiciju adventa.

Budite uvijek spremni za blagdane poslužiti kreativna jela, a da biste to izveli što jednostavnije, pročitajte zanimljiv recept u nastavku.

PRIPREMA:

Na pobrašnjenom podlozi razvucite lisnato tijesto u kvadrat debljine oko pola centimetra, a zatim ga tankim nožem izrežite na trokute. Pazite da vam trokuti budu pri dnu širi nego kada ih režete za pripremu kiflica. Na lim za pečenje obloženi papirom za pečenje posložite trokute od lisnatog tijesta. Posložite ih jedan preko drugoga tako da im se donje stranice preklapaju na rubovima i tako napravite zvijezdu. Trebali biste imati pet ili više krakova zvijezde. Ako vam je ostalo tijesta, njime ispunite rupu u sredini zvijezde. Ispecite kajganu od pet jaja, koju ste prilikom pečenja začini soli i paprom. Kajganu ispecite napola kako ne bi na kraju bila presuha jer će se dodatno peći u pećnici. U kajganu umiješajte dio naribanog sira, svježju ili pečenu crvenu papriku narezanu na kockice i nasjeckani poriluk. Vijenac puniti tako da na dno u krug posložite **PIK Panonu**, preko nje kajganu sa sirom i povrćem, te na kraju preko jaja još jedan sloj **PIK Panone**. Rubove vijenca zatim preklopite preko punjenja te ih utisnite u sredinu. Nastalu udubinu u vijencu možete napuniti ostacima jaja, salame i povrća. Na kraju sve pospite sitno ribanim sirom te stavite peći u pećnicu na 200 °C. Pecite dok sir ne poprimi zlatnu boju. Izvadite vijenac iz pećnice pa ga ostavite nekoliko minuta da se ohladi prije nego što ga narežete i poslužite.



Povjerenje i kvaliteta

Mirisni patlidžani

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 600 g patlidžana
- ▶ 4 češnja češnjaka
- ▶ 4 žlice maslinova ulja
- ▶ 1 žlica narezanog peršinova lista
- ▶ sol
- ▶ papar



Patlidžane operite i po želji ih ogulite, iako možete koru i ostaviti, te ih isijecite na kolute. Malo ih posolite pa pustite da odstoje kako bi izgubili gorčinu. Lagano rukama ocijedite višak tekućine. Na tavu s neprianjajućim dnom ulijte malo maslinova ulja i pecite ploške patlidžana nekoliko minuta sa svake strane. Pripremite preljev od sitno nasjeckanog češnjaka i peršinova lista, maslinova ulja i soli. Složite patlidžane na tanjur, prelijte ih pripremljenim preljevom i poslužite kao predjelo, uz lepinju ili domaći kruh.



Blini s dimljenim lososom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 100 g dimljenog lososa
- ▶ 100 g heljdina brašna
- ▶ 1 žličica praška za pecivo
- ▶ 1 jaje
- ▶ 100 ml mlijeka
- ▶ 50 ml biljnog ulja za prženje
- ▶ 120 ml kiselog vrhnja
- ▶ nekoliko listića svježeg bosiljka
- ▶ 1 paprika
- ▶ 5 g začina po izboru
- ▶ ¼ žličica soli

Prosijte brašno, prašak za pecivo i sol u zdjeli. U sredini napravite udubljenje pa dodajte žumanjak i polovinu mlijeka. Umutite jaja i mlijeko, postupno spuštajući brašno s ruba. Dodajte preostalo mlijeko i mutite dok ne dobijete glatku masu bez grudica. Izlupajte bjelanjak u snijeg pa ga pažljivo dodajte smjesi. Lagano nauljite tavu i stavite na srednju vatru. Uljite nekoliko žličica smjese i pecite dok se ne pojave mjehurići, zatim ih okrenite i pecite još minutu. Izvadite ih iz tave pa pecite ostale. Ostavite bline da se ohlade pa na svaki stavite malo kiselog vrhnja sa začinima po izboru, komad dimljenog lososa, bosiljak i komad crvene paprike. Uživajte u šarenim zalogajima.

BADEL PELINKOVAC ORANGE

Zaljubi se u savršenu, vatrenu kombinaciju već dobro poznate mirisne mješavine mediteranskog bilja i slatkog, finog okusa domaće naranče. Uzbudljiv i strastven, Badel Pelinkovac Orange namijenjen je svima koji su uvijek spremni isprobati nešto novo, prepustiti se trenutku i uživati u životu punim plućima.

B **BADEL** 1862

PIJ MALO, PIJ DOBRO.





Cordon bleu sa francuskom salatom

600 g Ledo pureći Cordon bleu

450 g Ledo miješano povrće za francusku salatu

100 g kiselih krastavaca

200 g kiselog vrhnja

2 jaja

2 žlice majoneze

Pladanj za pečenje obložite masnim papirom na kojeg ćete poslagati panirane odeske.

Pecite ih u prethodno zagrijanoj pećnici 20 min.

Jaja stavite grijati u lonac sa vodom, pa kada voda zakipi kuhajte 7-8 min.

Izlijte vruću vodu i ohladite u hladnoj vodi, a zatim ogulite jaja i narežite na kockice.

Miješano povrće za salatu kuhajte u posoljenoj vodi 8-10 min pa procijedite.

Pomiješajte povrće sa jajima u većoj zdjeli.

Dodajte im sitno nasjeckane kisele krastavce, vrhnje i majonezu. Sve pažljivo promiješajte, a po potrebi dodajte malo soli i papra.

Servirajte francusku salatu uz panirani pureći Cordon bleu.



Fish and chips

600 g Ledo Oslić filet

750 g Ledo Pekarski krumpir

450 g Ledo Grašak

300 ml hladnog piva

225 g brašna

10 g maslaca

1 dl vrhnja ili mlijeka

sol i svježe mljeveni papar

Filete oslića posušite papirnatim kuhinjskim ručnikom i uvaljajte u brašno. U zdjeli napravite pivsko tijesto od brašna, piva, soli i papra.

Treba biti gusto. Umočite filete oslića u tijesto i pržite u prethodno dobro zagrijanom ulju. Prženu ribu odložite na papirnatu ručnik da upij višak masnoće.

U međuvremenu Ledo Pekarski krumpir pržite u dubokom ulju ili u pećnici držeći se uputa s pakiranja. Pire od graška napravite od skuhanog pasiranog graška, maslaca, soli, papra i malo mlijeka ili vrhnja (postupak kao za pire od krumpira).





Gamberi s povrćem u woku

200g Ledo Carske mješavina

150g Ledo Žute mahune

250g Ledo Gamberi

1 manja tikvica, narezati na štapiće

1/2 glavice luka, narezati na polumjesece

žlica maslinovog ulja

120g jasmin riže

prstohvat kurkume

žlica umaka od soje



Rižu s kurkumom kuhati u 2,5 puta većoj količini vode 15-18 min na laganom plamenu dok ne omekša i upije svu vodu.

Na maslinovom ulju u woku 2-3 min pržiti gambere, a zatim dodati luk, mahune, carsku mješavinu i tikvice. Začiniti umakom od soje pa pirjati još 10-15 min. Uz povremeno miješanje.

Kada je riža kuhana umiješati je u wok s povrćem i giberima.

Po potrebi dodati još malo umaka od soje ili žličicu maslinovog ulja.



Tjestenina sa lososom i zelenim povrćem

2 Ledo losos fileta

400g Ledo blitve

2 žlice ekstra djevičanskog maslinovog ulja

2 režnja češnjaka, usitniti ili protisnuti kroz prešu

200g integralne tjestenine npr. fusilli, farfalle, casarecce...

2 žlice naribanog parmezana

Malo naribane korice limuna



Filete lososa ispeći na grill tavi na laganoj vatri, sa svake strane 5-10 min. ili dok ne promijene boju. Staviti ih sa strane i pokriti da zadrže toplinu.

Blitvu kuhati 6-8 minuta u zavreloj vodi, pa procijediti. U većoj tavi na zagrijanoj žlici ulju kratko pirjati češnjak da pusti miris, a zatim dodati kuhanu blitvu i kratko izmiješati da upije aromu češnjaka.

Tjesteninu kuhati u kipućoj vodi prema uputama na pakiranju, a zatim ocijediti i isprati pod mlazom tekuće vode.

Kuhanu tjesteninu dodati u tavu sa blitvom i na laganoj vatri dobro izmiješati pa naribati malo korice limuna i posuti parmezanom. Poslužiti sa pečenim lososom.





Vojvotkinjin krumpir

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 kg krumpira
-  100 g maslaca
-  2 jaja i 4 žumanjka
- ▶ muškatni oraščić
-  sol
-  papar

Ogulite krumpire, operite ih i kuhajte u slanoj ključaloj vodi 30 minuta. Ocijedite krumpir i propasirajte ga. Umiješajte 80 grama maslaca narezanog na komadiće, zatim začinite prstohvatom soli, paprom i narančanim muškatnim oraščićem.

Prebacite smjesu u tavu i grijte je na vrlo slaboj vatri. Miješajte kuhačem dok ne dobijete suhi pire. Sklonite tavu s vatre i dodajte pireu lagano istučena cijela jaja i žumanjke te dobro promiješajte.

Lim za pečenje namažite maslacem. Stavite smjesu u plastičarsku špricu s otvorom u obliku zvijezde pa izravno na limu oblikujte veće hrpice.

Stavite lim za pečenje u pećnicu prethodno zagrijanu na 200 °C i pecite 15 minuta. Poslužite vojvotkinjin krumpir dok je vruć.

Zapečeni krumpir s pancetom i sirom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 9 krumpira
- ▶ 2 crvena luka
- ▶ 5 žlica kiselog vrhnja (12% masti)
-  150 g gaude
- ▶ 5 ploški pancete
-  sol
-  svježe mljeveni papar

Krumpir operite i kuhajte ga u kori 20-30 minuta (ovisno o veličini). U svakom slučaju, ne smije se prekuhati jer će ga se onda teško izdubiti te će se raspadati. Krumpir potom ogulite i izdubite mu sredinu žličicom ostavljajući rub od oko pola centimetra. Na ulju popržite sitno nasjeckan luk. U posudi pomiješajte izdubljeni dio krumpira, prženi luk, kiselo vrhnje i oko 100 grama ribanog sira. Posolite i popaprite. Izdubljeni krumpir napunite smjesom, složite ga na papir za pečenje u veći lim, pospite ostatkom sira i u svaki komad utisnite komadiće pancete. Pecite u pećnici na 200 °C 20-30 minuta dok krumpir ne poprimi lijepu žućkastu boju.



Dukat

Brzo&Fino



Dukat

Brzo&Fino

VRHNJE
ZA KUHANJE



Vaši Brzi&Fino recepti su...

Dukat

Brzo&Fino

VRHNJE
ZA KUHANJE



Vaši Brzi&Fino recepti su...



www.facebook.com/Dukat

www.samsvoichef.hr



Instagram: @samsvoichef
010 371 171

S VRHNJEM IZ BOCE FINO SE KUHA!

2. Juhe i variva

Juhe su neizostavan dio našeg života. Najbolju juhu pripremit ćete ako je prilagodite glavnom jelu. Ako je glavno jelo jako i bogato te sadrži više priloga, ručak započnite laganom, bistrom juhom. Ako je vaše glavno jelo lagano, pripremite gustu krem juhu. Kad za glavno jelo pripremate više vrsta povrća, juhu napravite samo od jednog, a kuhate li juhu s visoko-proteinskim povrćem, izbjegnite ga u glavnom jelu. U zimskim i hladnim danima dobro će vas zagrijati guste juhe, primjerice od brokule i leće. Kombinacija ima bezbroj, samo se upustite u eksperimentiranje. Juhe se mogu spremiti na tisuću načina uz razne začine. Kako pripremiti najbolje ili pak najbrže i najjednostavnije juhe, naveli smo u ovom poglavlju.



Zimska juha od luka

PRIPREMITE:

- ▶ 10 glavica luka
- ▶ 3 češnja češnjaka
- ▶ 1 žličica suhog timijana
- ▶ 1 prstohvat origana
- ▶ 6 šalica povrtnog temeljca
-  2 dl crnog vina
- ▶ 2 žlice umaka tamari
-  maslinovo ulje
-  sol

Na maslinovu ulju pirjajte luk narezan na tanke polumjesece, usitnjen češnjak i začine dok luk ne poprimi smeđu boju. Zalijte vinom i kuhajte nekoliko minuta, a zatim dolijte temeljac i kuhajte još 40-ak minuta. Potkraj ubacite tamari, sol i papar.

Juha od cvjetače i svježeg vlasca

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 manja cvjetača
- ▶ 1 glavica crvenog luka
-  60 g maslaca
- ▶ 1 žlica narezanog svježeg vlasca
- ▶ 1 l povrtnog temeljca
- ▶ 3 žlice bučina ulja
-  prstohvat soli

Na maslacu zažutite luk pa dodajte očišćenu i opranu cvjetaču. Još malo pirjajte pa prelijte temeljcem. Kad je cvjetača kuhana, usitnite je štapnim mikserom i dodajte vlasac. Poslužite s malo bučina ulja.



Juha od oslića

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 800 g očišćenog oslića
- ▶ 100 g rajčice
-  100 g riže
-  50 ml maslinova ulja
- ▶ 3 češnja češnjaka
- ▶ 1 limun
- ▶ lovorov list
- ▶ peršin
-  sol
-  papar

U hladnu vodu stavite kuhati ribu, cijele češnje češnjaka, prepolovljenu rajčicu, lovorov list, peršin, sol, papar u zrnju i limunov sok. Kad je riba kuhana (nakon 20-ak minuta), izvadite je iz juhe i odvojeno je poslužite. U juhu ukuhajte rižu.



Juneća juha

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 kg junećeg ramsteka s kostima
- ▶ 2,5 l vode
- ▶ 1 peršin (korijen i lisnati dio)
- ▶ 5 mrkava srednje veličine
- ▶ 2 dag ukuhane rajčice
- ▶ 1 manji luk
- ▶ 2 češnja češnjaka
- ▶ jedan list kupusa ili kelja
- ▶ 15 zrna papra
- ▶ korica parmezana ili nekog drugog tvrdog sira
-  sol



Meso stavite u hladnu vodu. Dodajte očišćeno i oprano povrće te rajčicu, koricu tvrdog sira (daje posebnu aromu jelu), sol i papar. Juha se kuha dva do tri sata (ili jedan sat u ekspres loncu). Ulijte malo hladne vode da se sloj masnoće skupi na površini. Uklonite je žlicom i juhu procijedite. Poslužite juhu s kuhanom tjesteninom, prosom, kvinojom ili nekom drugom žitaricom po izboru.



Juha od rajčica s kozicama

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 800 ml pelata
- ▶ 40 ml bijelog vina
- ▶ 250 g repova morskih kozica
- ▶ 1 glavica luka
- ▶ 1 češanj češnjaka
- ▶ 20 g bagremova meda
- ▶ 10 listića bosiljka
- ▶ 3 fileta slanih inćuna
- ▶ 10 g đumbira
- ▶ 2-3 žlice maslinova ulja
- ▶ sol
- ▶ papar

Nasjeckajte luk i listiće bosiljka, protisnite češnjak i naribajte đumbir. U lonac, na dvije, tri žlice ugrijanog maslinova ulja, dodajte luk, posolite ga i pržite na laganoj vatri dok ne omekša.

Zatim dodajte naribani đumbir i protisnuti češnjak, promiješajte i čim češnjak zamiriše, ulijte bijelo vino i kuhajte dok vino napola ne ispari.

Potom dodajte filete inćuna, pelate, promiješajte i kuhajte dalje na laganoj vatri.

Nakon pet minuta u lonac ulijte 150 ml vode i štapićnim mikserom usitnite sastojke. Kada ste dobili gustu juhu, dodajte med, repove morskih kozica, začinite paprom i dalje kuhajte. Nakon tri, četiri minute kuhanja dodajte nasjeckan bosiljak, promiješajte i poslužite.



NEZAMJENJIVA ULOGA U SVAKOM OBROKU

Jamnica
since 1828



Blagdanska juha s knedlama

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 kokoš (oko 2 kg)
- ▶ 150 g korjenastog povrća (mrkve, peršina, celera)
- ▶ 1 grančica peršina
- ▶ 1 grančica celera
- ▶ 2 žlice Vegete

ZA GRIZ-KNEDLE:

- ▶ 2 jaja
- ▶ 100 g pšenične krupice
- ▶ 1 žličica Vegete
- ▶ 1 žlica nasjeckanog peršina



Kokoš stavite u veći lonac i ulijte toliko hladne vode da prekrije meso. Dodajte oguljeno korjenasto povrće, Vegetu i stavite na laganu vatru da zakipi.

Kada zakipi, žlicom uklonite pjenu i nastavite kuhati polupokriveno dok kokoš ne omekša. Potkraj kuhanja dodajte grančice celera i peršina.

Za to vrijeme pripremite mješavinu za griz-knedle. U dubljoj zdjelici razmutite jaja, dodajte griz, Vegetu, nasjeckan peršin i pjenjačom umiješajte jednoličnu smjesu. Pokriveno ostavite stajati oko pola sata.

Smjesu za griz-knedle premiješajte, žličicom oblikujte knedle, stavljajte ih u kipuću juhu i kuhajte na laganoj vatri 8-10 minuta. Toplu juhu poslužite s povrćem koje se kuhalo u juhi, a uz narezanu kuhanu kokoš poslužite umak od hrena ili neki drugi po želji. Kuhane knedle ne smiju biti dulje vrijeme u juhi jer će je „popiti“.

Zahvaljujući mineralima
i prirodnim mjehurićima,
Jamnica vraća ravnotežu
nakon svakog obroka i
omogućuje da se osjećamo
lagano i poletno.



UZ SVAKI OBROK. JAMNICA



Juha od kobasica i leće

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 šalica suhe smeđe leće
- ▶ 1 šalica crvene leće
- ▶ 200-300 g dimljene kobasice, tanko narezane
- ▶ 400 g nasjeckane rajčice
- ▶ 1 žličica suhog origana
- ▶ 2 češnja češnjaka, zgnječena
- ▶ 1 žličica suhog senfa
- ▶ 1 l pilećeg, goveđeg ili povrtnog temeljca

 sol
 crni papar



Operite leću i dobro je osušite. Stavite je u lonac te dodajte ostale sastojke, ali nemojte začiniti. Kuhajte gotovo potpuno poklopljeno 40-ak minuta dok leća ne omekša, a zatim dodajte začine po želji. Ako juha postane pregusta, razrijedite je s više temeljca.



Slavonska juha

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 15 dag svinjetine
- ▶ 15 dag piletine
- ▶ 5 dag jetrice
- ▶ 1,5 dag suhe slanine
- ▶ 8 dag krumpira
- ▶ 0,5 dl masnoće
-  8 dag brašna
- ▶ 5 dag luka
- ▶ 1 dag češnjaka
- ▶ 5 dag limuna
-  0,8 dl kiselog vrhnja
-  1 dag mljevene paprike
-  1 jaje
-  0,3 dl bijelog vina
- ▶ lovorov list
- ▶ žličica nasjeckanog peršina
-  sol
-  papar

Na masnoći propirajte luk, dodajte svinjetinu izrezanu na kockice, piletinu i jetricu. Kraće vrijeme sve zajedno pirajte i pospite mljevenom paprikom. Dolijte vodu, list lovora, sol, papar i krumpir narezan na kockice. Kuhajte na laganoj vatri i pred kraj dodajte kuglicu načinjenu od nasjeckanog češnjaka, suhe slanine i peršinova lista. Od četvrtine brašna napravite zapršku i dodajte je u juhu. Od ostatka brašna napravite trgance i ukuhajte ih u juhu. Pomiješajte vino, vrhnje i ocat te dodajte u juhu.

**OSVJEŽI SVOJ POGLED
NA HRANU!**



TI BIRAŠ. PAN.

3. Meso i riba

Mesna jela oduvijek su osnovni sastojak uravnoteženog i dobro sastavljenoga tradicionalnog obroka. Za poseban ručak ili večeru domišljat će kuhar poslužiti lagano predjelo, potom će uslijediti tjestenina, gusta juha ili rižoto, a i jedno i drugo bit će osmišljeno prema najvažnijem glavnom jelu koje će se zasigurno zasnivati na mesu. Možete koristiti puretinu i piletinu, teletinu i govedinu, janjetinu, svinjetinu ili divljač.

S druge strane, riba se navodi kao jedna od najzdravijih namirnica i nutricionisti savjetuju da bi je trebalo konzumirati barem tri puta tjedno.

Priprema ribe trebala bi biti što jednostavnija, a termički je treba što kraće obrađivati, znači ne predugo je peći ili kuhati. Također ne treba pretjerivati sa začinima, dovoljno je malo soli, papra i maslinova ulja. Naravno, za ukusan riblji obrok važno je da riba bude što svježija.

Piletina na lovački

PRIPREMITE:

- ▶ 1 pileći rasjek
- ▶ 250 g šampinjona
- ▶ 2 glavice luka
- ▶ 100 g brašna
- ▶ 1 žličica majčine dušice
- ▶ 1 žličica sušenog mažurana
- ▶ 250 ml bijelog vina
- ▶ 400 ml pilećeg temeljca
- ▶ 2 žlice koncentrata rajčice
- ▶ 250 g nasjeckanih rajčica
- ▶ 1 lovorov list
- ▶ ekstra djevičansko maslinovo ulje
- ▶ sol
- ▶ papar



Šampinjone očistite, skratite im stapke i narežite ih na listiće, a luk nasjeckajte. U prikladnu posudu stavite brašno, začinite ga solju i paprom te promiješajte. Zatim komade piletine uvaljajte u tu mješavinu, a višak brašna otresite.

U zagrijanoj tavi, na srednje jakoj vatri, pržite komade piletine na dvije-tri žlice ugrijanog maslinova ulja. Nakon četiri minute okrenite je i pržite još toliko.

Potom piletinu premjestite u vatrostalnu posudu, a na masnoću od prženja dodajte nasjeckani luk i listiće gljiva. Promiješajte i pržite na srednje jakoj vatri. Kad gljive počnu puštati tekućinu, dodajte mažuran, majčinu dušicu, list lovora, ulijte vino i juhu, promiješajte i pričekajte da zavri.

Zatim dodajte koncentrat rajčice i nasjeckane rajčice, posolite, promiješajte te ostavite da još jednom zavri. Vreli umak od šampinjona i rajčice prelijte preko komada piletine u vatrostalnoj posudi i sve zajedno pecite 40-ak minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C.

Kad je jelo gotovo, rasporedite ga na tanjure, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite.

Pikantna svinjska vratina

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 4 srednje masna odreska svinjskog vrata (800 g)
- ▶ 2 dl bijelog vina
- ▶ 2 žlice vinskog octa
- ▶ 1 dl suncokretova ulja
- ▶ 2 češnja češnjaka
- ▶ 1 čili papričica
- ▶ mirisne trave
- ▶ sol
- ▶ svježe mljeveni papar

Uživajte uz
TAMNI
PAN



O dreske svinjskog vrata lagano potucite batićem preko celofana. U kamenome mužaru natucite sol, papar, mirisne trave i ljutu papričicu, dodajte dio ulja i dobro izmiješajte. Tom mješavinom dobro natrljajte odreske, složite ih u plitku posudu, prelijte mješavinom vina, octa, ulja i zdrobljenog češnjaka. Pokrivene ostavite da odstoje 24 sata i povremeno ih prevrnite. Pripremite vruć roštilj, odreske malo ocijedite i pecite ih uz povremeno premazivanje marinadom.

Juneći gulaš

PRIPREMITE:

- ▶ 500 g juneće plečke
- ▶ suncokretovo ulje
- ▶ 1 crveni luk
- ▶ 60 ml bijelog vina
- ▶ 1 žličica koncentrata rajčice
- ▶ 1 goveđa kocka
- ▶ 5 krumpira srednje veličine
- ▶ pola žličice cimeta
- ▶ peršin
- ▶ sol
- ▶ papar



Meso očistite od žilica i masnoće te ga izrežite na kockice veličine 2 x 2 cm. Narežite luk i popržite ga na zagrijanom ulju. Dodajte meso i, miješajući, popržite ga kratko sa svih strana. Podlijte prošekom i pustite da alkohol ishlapi. Dodajte koncentrat rajčice, goveđu kocku i cimet te vode dovoljno da pokrije meso. Kuhajte dok meso ne omekša, otprilike 50 minuta. Povremeno promiješajte. Krumpir narežite na kockice pa ga dodajte u posudu i kuhajte dok ne omekša (15-20 minuta, ovisno o veličini). Dodajte vode ako treba. Posolite i popaprite te poslužite posuto peršinom.



Svinjski odrezak u senfu

PRIPREMITE:

- ▶ 4 svinjska kotleta
- ▶ 1 glavica luka
- ▶ 4 češnja češnjaka
- ▶ 500 ml vrhnja
- ▶ 150 g senfa
- ▶ 3 žlice maslaca
- ▶ 0,1 dl bijelog vina
- ▶ sol
- ▶ papar

Luk i češnjak narežite vrlo sitno. U tavi rastopite žlicu maslaca pa na njemu pržite luk i češnjak dok ne postanu staklasti. Premjestite iz tave zajedno sa sokom. U tavu dodajte još dvije žlice maslaca. Kad se rastopi i ugrije, dodajte nasoljene kotlete. Na srednje jakoj vatri ispržite ih s obje strane, ali ne tako jako da potamne. Kad omekšaju, podlijte ih vinom i pustite da malo ishlapi.

Sklonite meso s vatre, ali držite ga na toplom. U tavu, u kojoj ste sačuvali sok od pečenja, dodajte vrhnje i senf. Posolite i popaprite, pa dodajte luk i češnjak. Pustite neka lagano krčka da se okusi prožmu, barem pet minuta.

Tada u umak vratite kotlete, otprilike pet minuta.

Poslužite uz pečene krumpire ili pire-krumpir. Po želji pospite nasjeckanim svježim peršinom.

Uz jelo
preporučamo
poslužiti
vino
**PLAVAC
PELJEŠAC**



Karlovačko preporučuje:

Janjetina u pivu

1 kg janjetine
2 luka
200 ml svijetloga Karlovačkog
piva
4 mrkve

grančica ružmarina
4 listića svježeg kadulje
50 ml maslinova ulja
papar u prahu
sol, Vegeta

Janjetinu narežite na veće komade, natrljajte je s malo soli, Vegetom, paprom i sa svih strana popečite na ulju.

Dodajte luk narezan na četvrtine, mrkvu narezanu na kolutiće, ružmarin, kadulju i pivo. Janjetinu poklopite i nastavite pirjati na laganoj vatri da meso omekša. Tijekom pirjanja meso povremeno podlijevajte vodom. Janjetinu pripremljenu na taj način poslužite uz pečeni mladi krumpir.

Preporučeno pivo za konzumiranje uz jelo: **Karlovačko**





Teleća rolada s tvrdo kuhanim jajima

PRIPREMITE:

- ▶ 1 kg teleće potrbušine bez kosti
- ▶ 300 g špinata
- ▶ 200 svježega kravljeg sira
- ▶ 30 naribanog parmezana
- ▶ 1 svježe jaje
- ▶ 100 g pršuta
- ▶ 3 tvrdo kuhana jaja
- ▶ 150 ml bijelog vina
- ▶ 1 glavica luka
- ▶ 1 grančica ružmarina
- ▶ 250 ml mesnog temeljca
- ▶ ekstra djevičansko maslinovo ulje
- ▶ sol

Oprani i očišćeni špinat kratko prokuhajte u vreloj vodi (1-2 minute), ocijedite ga i stavite na tanjur da se ohladi. Teletini uklonite višak kako bi meso bilo iste debljine, a luk nasjeckajte.

U zdjelu s kravljim sirom razbijte svježe jaje, dodajte naribani parmezan, začinite solju i paprom te izmiješajte sastojke.

Teletinu stavite na radnu površinu opnom prema gore i zarežite je nožem kako se ne bi skupljala tijekom pečenja. Zatim je okrenite mesnom stranom prema gore, posolite je, prekrijte ploškama pršuta, rasporedite blanširani špinat, te preko njega smjesu od sira i jaja. Tvrdo kuhana jaja stavite na stranu mesa koju ćete prvu početi savijati. Meso savijte u roladu te posolite.

Zatim roladu povežite kuhinjskim koncem i ispržite je sa svih u tavi na dvije-tri žlice ugrijanog ulja. Nakon 10-ak minuta premjestite je u vatrostalnu posudu, a na masnoću od prženja dodajte nasjeckani luk, grančicu ružmarina, posolite, promiješajte, ulijte bijelo vino i juhu te kuhajte dok tekućina napola ne ispari.

Potom dobivenim umakom prelijte roladu, vatrostalnu posudu poklopite i pecite u pećnici zagrijanoj na 240 °C sat i 50 minuta.

Gotovu roladu premjestite na dasku za rezanje i uklonite kuhinjski konac. Roladu narežite na kriške i poslužite.



Rastopite se od užitka!



PANIRANI

Camembert

MEKI SIR S PLEMITOM PLUESN

PANIRANI

Edamac

POLUTVRDI SIR



Zagrijati
i poslužiti

Heat & Serve





Rižoto od morskih plodova

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 300 g kozica
- ▶ 150 g škampa
- ▶ 300 g smrznutih plodova mora
- ▶ 200 g dagnji
- ▶ 150 g graška
- ▶ 1 crvena paprika
- ▶ 2 rajčice
- ▶ 2 glavice luka
-  200 ml bijelog vina
- ▶ 3-4 češnja češnjaka
-  2 velike šalice riže
- ▶ pola žličice šafrana
- ▶ 1 žlica nasjeckanog peršina
-  100 ml maslinova ulja
-  sol
-  papar

Dagnje dobro očistite, a papriku, luk i češnjak sitno nasjeckajte. Grašak kratko prokuhajte. Na ugrijanom ulju propirajte luk, češnjak, papriku i narezane oguljene rajčice. Malo podlijte vodom i sve lagano prokuhajte. Umaku dodajte dagnje, kozice, škampe, plodove mora i grašak. Zalijte vinom, dodajte šafran, malo posolite i popaprite. Kuhajte bez miješanja oko 15 minuta u poklopljenoj posudi na laganoj vatri. Nakon toga umiješajte kuhanu rižu i peršin te još kratko prokuhajte.

Kroketi od oslića

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 500 g smrznutog oslića
- ▶ 2 jaja
- ▶ 2 krumpira
- ▶ 1 glavica luka
- ▶ 2 češnja češnjaka
- ▶ 1 žličica majčine dušice
- ▶ 1 žlica krušnih mrvica
- ▶ 2 žlice maslinova ulja
- ▶ 2 žlice brašna
- ▶ sol
- ▶ papar



S kuhajte krumpir te odmrznite filete oslića. Ribu izrežite na komade, pospite brašnom te kratko popržite na ulju. Oslić ostavite na papiru da se ohladi i da se ocijedi višak ulja.

Krumpir zgnječite i dodajte luk, češnjak i začine.

U tu smjesu dodajte poprženi oslić i sve povežite s dva jaja. Ako je smjesa prevlažna, dodajte krušne mrvice. Rukama oblikujte krokete i pržite ih na ulju dok ne poprime zlatnu boju. Također, tako pripremljene krokete možete peći 20-ak minuta u pećnici na 180 °C.

Brudet od ugora i oslića

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 500 g škarpine
- ▶ 500 g oslića
- ▶ 90 ml maslinova ulja
- ▶ 3 glavice crvenog luka
- ▶ 3 češnja češnjaka
- ▶ 800 g pelata u konzervi
- ▶ 100 ml crnog vina
- ▶ 2 žličice šećera
- ▶ 2 žlice nasjeckanog peršina
- ▶ sol
- ▶ papar



Na maslinovu ulju kratko popržite luk narezan na ploške i nasjeckani češnjak. Podlijte s malo vode i pirjajte oko pet minuta. Nakon toga dodajte pelate, šećer i vino te nastavite pirjati na laganoj vatri još 15-20 minuta. Dodajte ribu narezanu na komade, malo posolite i nastavite pirjati dok ne omekša. Tijekom pirjanja nemojte puno miješati, samo posudu povremeno protresite da se riba ne bi raspala.



Tjestenina s lososom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  500 g tjestenine
- ▶ 200 g dimljenog lososa
- ▶ 200 g brokule
- ▶ 100 g cherry rajčica
- ▶ svježi bosiljak
-  sol
-  papar

ZA SALATNI PRELJEV:

-  250 ml tekućeg jogurta
- ▶ 100 g majoneze
- ▶ 1 žlica narezanoga kopra
- ▶ 2 češnja češnjaka

Dimljeni losos narežite na rezance, cherry rajčice prepolovite, a kratko prokuhanu brokulu razdvojite na cvjetice te dodajte kuhanoj tjestenini. Za salatni preljev jogurt pomiješajte s majonezom, protisnutim češnjakom i koprom te prelijte preko tjestenine prije posluživanja. Jelo ukasite listovima svježeg bosiljka.

Hrskava pastrva

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 4 pastrve
- ▶ 2 žlica kukuruznog brašna
- ▶ 1 žlica krušnih mrvica
- ▶ 1 žličica suhog timijana (majčine dušice)
- ▶ ½ žličice češnjaka u prahu
-  1 dl bijelog vina
-  malo maslinova ulja
-  sol
-  papar



Pastrve očistite i posušite ih papirnatim ubrusom. Malo ih posolite sa svake strane i iznutra. Na plitkom tanjuru pomiješajte kukuruzno brašno, krušne mrvice, češnjak u prahu i suhi timijan. Svaku pastrvu uvaljajte u tu smjesu, te ih posložite na lim koji ste malo nauljili maslinovim uljem. Stavite peći u pećnicu zagrijanu na 200 °C, a nakon što gornja strana pastrva porumeni, oprezno ih okrenite, podlijte s jednim decilitrom vinom i pecite dok druga strana ne porumeni i vino ne ispari.



Slasna hobotnica iz pećnice

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 2 kg hobotnice (3-4 manje)
- ▶ 1,5 kg krumpira
- ▶ 100 ml maslinova ulja
- ▶ 150 ml bijelog vina
- ▶ 2 glavice luka
- ▶ 4 češnja češnjaka
- ▶ ružmarin
- ▶ peršin
- ▶ sol
- ▶ papar

Uz jelo
preporučujemo
poslužiti
bijelo vino
Graševina
KRIŽEVCI

Duboko smrznute hobotnice odledite, očistite i operite. Stavite ih u posudu na plinsku vatru bez vode, poklopite i pirjajte na suho dok ne ispuste svu ljubičastu tekućinu. Povremeno ih okrenite. U vatrostalnu posudu s poklopcem na hladno ulje stavite krumpir i luk narezan na veće komade, posolite i pospite ih ružmarinom. Poklopite i pecite na 220-250 °C 60-80 minuta, ovisno o veličini hobotnice, i to bez podlijevanja jer će hobotnica ispustiti još tekućine. Potkraj pečenja zalijte vinom, dodajte češnjak i još kratko zapecite 15-ak minuta bez poklopca dok lijepo ne porumeni. Hobotnicu poslužite s krumpirom i sokom od pečenja te pospite peršinom.





Slavonski paprikaš

PRIPREMITE (ZA 6 OSOBA):

- ▶ 1,5 l ribljeg temeljca
- ▶ malo biljnog ulja
- ▶ 3 glavice luka
- ▶ 2 mrkve
- ▶ 2 kg šarana
- ▶ 1 kg soma
- ▶ 0,5 l pasirane rajčice
- ▶ 3 žlice slatke crvene paprike
- ▶ ½ žlice ljute crvene paprike
- ▶ 2 žličice octa
- ▶ 1 žličica mješavine začina
- ▶ 0,5 žličice šećera
- ▶ 1 ljuti feferon
- ▶ sol
- ▶ papar

Na zagrijano ulje stavite pržiti naribani luk koji ste prethodno ostavili da malo odstoji i ocijedili. Kada luk malo omekša, povremeno ga zalijevajte bijelim vinom, sve dok vino ne ispari. Dodajte naribanu mrkvu i pirjajte dok ne omekša. Po smjesi rasporedite šarana i soma narezanog na komade (iskoristite i glave). Ribu zalijte ribljim temeljcem pa dodajte umak od rajčice, 2/3 ukupne količine mješavine ljute i slatke mljevene paprike, sol i sve zajedno lagano po vrhu promiješajte. Nakon 20 minuta kuhanja na jakoj vatri dodajte ostatak mješavine slatke i ljute mljevene paprike. Kuhajte desetak minuta te dodajte ocat, ljuti feferon i mješavinu začina pomiješanu sa šećerom. Potom kuhajte još desetak minuta i poslužite.



ŽIVJELI

UZ 26. IZDANJE BOŽIČNOG PIVA!



RAZMISLI
KAD PIJES, NE VOZI

ŽUJA JE ZAKON!
od 1892.

4. Prilozi

Ovi naoko maleni dodaci zapravo često igraju glavnu ulogu. Pokušajte možda neki put napraviti obrok samo od više vrsta priloga i vidjet ćete kako ručak može ispasti vrlo zanimljiv. Osim klasičnih priloga kao što su riža, tjestenina i krumpir, koji se gotovo uvijek poslužuju uz tradicionalna blagdanska jela poput pečene purice, odojka i raznih drugih pečenki, pokušajte eksperimentirati s različitim vrstama povrća. Uz kalorična glavna jela nije uvijek potrebno imati toliko zasitnu "pratnju". Neki od naših prijedloga su gratinirani poriluk, torta od koromača, cikla u kombinaciji s orasima i slično. Ne samo što su ovakvi prilozi puno maštovitiji i originalniji, nego su manje kalorični i zdraviji.



Torta od krumpira s kobasicom

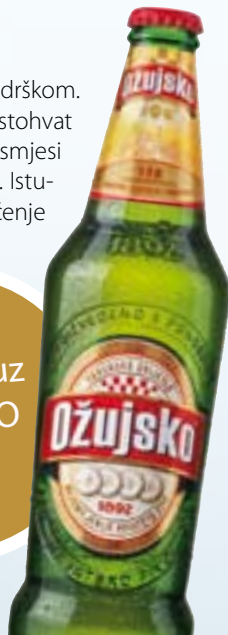
PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 650 g krumpira
- ▶ 200 g kobasica
- ▶ 80 g maslaca
- ▶ 20 g naribanog parmezana
- ▶ 0,5 dl vrhnja
- ▶ 2 žumanjka i 1 bjelanjak
- ▶ 2-3 žlice bijelog vina
- ▶ 20 g krušnih mrvica
- ▶ 1 češanj češnjaka
- ▶ nekoliko listova kadulje
- ▶ muškatni oraščić
- ▶ sol
- ▶ papar

Krumpir operite i skuhaite ga. Ogulite ga, propasirajte i prikupite smjesu u posudu s drškom. Stavite na slabu vatru i pireu dodajte 40 grama maslaca u komadićima, vrhnje i prstohvat muškarnog oraščića. Tucite pjenjačom, a zatim posolite i popaprite. Maknite s vatre i smjesi dodajte jedan po jedan žumanjak i jednu žlicu naribanog parmezana, stalno miješajući. Istucite bjelanjke i snijeg dodajte pireu. Polovicu smjese stavite u okruglu posudu za pečenje namazanu maslacem i posutu krušnim mrvicama.

S kobasice ogulite kožu i smrvite je. Oljuštite češnjak i popržite ga u posudi na 20 grama maslaca. Zatim izvadite češnjak, a u posudu stavite smrvljenu kobasicu. Dodajte opranu i osušenu kadulju. Popržite i zalijte vinom, a kad vino ishlapi, izvadite kadulju. Na pire položite kobasicu s njezinim sokom, pa pokrijte drugom polovicom pirea. Tortu pospite preostalim krušnim mrvicama i preostalim parmezanom te komadićima maslaca. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 40 minuta. Odmah poslužite.

Uživajte uz
OŽUJSKO
PIVO



Pečene prokulice

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 800 g prokulica
-  100 g ribanog parmezana
- ▶ 60 g pancete u komadu
-  20 g maslaca

Prokulice očistite, operite ih i kuhajte u mnogo slane vode oko 15 minuta. Pancetu narežite na kockice i u vatrostalnoj posudi popržite je na maslacu. Prokulice ocijedite i stavite ih u vatrostalnu posudu, zatim dodajte sir i promiješajte. Posudu stavite u pećnicu prethodno zagrijanu na 220 °C i pecite prokulice oko osam minuta ili dok se na površini ne stvori zlatna korica.

Pečene prokulice poslužite vrlo tople u istoj posudi u kojoj su se pekle.



Punjene rajčice

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 24 rajčice
-  20 g krušnih mrvica
- ▶ 20 g naribanog ovčjeg sira
- ▶ 1 svežanj peršina
- ▶ 1 češanj češnjaka
-  1 jaje
-  5 žlica djevičanskog maslinova ulja
- ▶ malo origana
-  sol
-  papar

Operite rajčice i, nakon što uklonite peteljke, osušite ih. Pre režite ih napola i uklonite sjemenke. Zatim ih stavite u cjedilo tako da položite rajčice na odrezanu stranu te ih ostavite 20-ak minuta da im se cijedi sok.

Operite i peršin, ocijedite ga te ga usitnite zajedno s oguljenim češnjakom.

U zdjelicu stavite krušne mrvice, naribani ovčji sir, usitnjeni peršin i češnjak. Bogato začinite paprom i origanom. Promiješajte. Zatim umiješajte dvije žličice ulja i jaja. Miješajte dok ne dobijete homogenu smjesu. Posolite. Dobivenom smjesom puniti polovice rajčica. Smjesu lagano pritisnite prstima i poravnajte površinu. Punjene rajčice položite u tavu namašćenu ostatkom ulja i pecite na 200 °C oko 15 minuta.

Gljive u patlidžanu

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 350 g gljiva po želji
-  100 g ribanog parmezana
- ▶ 4 patlidžana
- ▶ 100 g krušnih mrvica
-  5 žlica kiselog vrhnja
-  1 jaje
- ▶ 1 glavica luka
-  4 žlice ekstra djevičanskog maslinova ulja
- ▶ 2 inćuna u ulju
- ▶ 20 g peršina
-  sol
-  papar



Gljive očistite, operite ih pod mlazom hladne vode, osušite pa usitnite. Peršin operite te ga usitnite. Luk oljuštite i operite i također ga usitnite. Inćune ocijedite i usitnite. Pomiješajte gljive, peršin, luk i inćune, a zatim po smjesi prelijte ulje inćuna. U tavi zagrijte dvije žlice ulja i dodajte smjesu. Posolite, popaprite i pržite 10 minuta u nepoklopljenoj tavi. Ugasite vatru, dodajte jaje, krušne mrvice i sve dobro promiješajte. Patlidžane očistite i operite. Prepolovite ih uzdužno i kuhajte pet minuta u loncu proključale slane vode. Ocijedite ih i izdubite pazeći da ostanu čitavi. Patlidžane nadjenite pripremljenom smjesom. Preostalom uljem premažite vatrostalnu posudu. U nju složite patlidžane i pospite ih naribanim parmezanom. Pecite 15 minuta na 220 °C, a zatim ih prelijte kiselim vrhnjem i poslužite.

Gratinirana cvjetača

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 cvjetača od 800 g
-  50 g maslaca
-  20 g krušnih mrvica
-  25 g ribanog parmezana
- ▶ 55 g ribanog ementalera
- ▶ 5 dl bešamela
-  sol



Cvjetaču očistite, operite je i kuhajte 20 minuta u slanoj vodi. Ocijedite je i pržite nekoliko minuta na 30 grama otopljenog maslaca.

Bešamelu dodajte 25 grama ementalera i parmezan, zatim nekoliko žlica umaka rasporedite po dnu vatro-stalne posude visokih rubova. Dodajte dijelove cvjetače slažući ih jedan do drugog, te ih prelijte preostalim umakom. Pospite krušnim mrvicama i preostalim ementalerom, zalijte preostalim topljenim maslacem i gratinirajte u pećnici prethodno zagrijanoj na 180 °C oko 15 minuta.



Sirela - umijeće stvaranja sira.

Gratinirani poriluk

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 12 velikih poriluka
- ▶ 50 g naribanog parmezana
- ▶ 40 g krušnih mrvica
- ▶ sok 1 limuna
-  20 g brašna
-  30 g maslaca
- ▶ muškatni oraščić
-  sol
-  papar

Stavite na vatru lonac s dvije litre vode i pustite neka zakuhaju. Dodajte limunov sok i brašno, energično miješajući kako se ne bi stvorile grudice.

Operite i očistite poriluke, uklonite im korijenje i zeleni dio te ih kuhajte u vodi s brašnom i limunovim sokom nekoliko minuta kako bi pobijeljeli. Procijedite.

U zdjeli otopite maslac. Položite poriluk, posolite ga, popaprite i začinite s malo naribanog muškarnog oraščića. Pospite naribanim sirom i pirajte na laganoj vatri pet minuta.

Smjesu pospite krušnim mrvicama i gratinirajte u pećnici zagrijanoj na 200 °C 15-ak minuta.



Cikla s češnjakom i orasima

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 500 g kuhane cikle
-  50 g majoneze
- ▶ 4 češnja češnjaka
- ▶ 20 orahovih jezgri

Kuhanu ciklu ogulite, narežite je na tanje listiće ili manje kockice, po želji.

Oljuštite češnjak i narežite ga na vrlo tanke ploške. U posudu stavite kockice cikle, dodajte češnjak i začinite majonezom, miješajući kuhačom da se dobro promiješa.

Kada je salata gotova, stavite je u staklenu zdjelu. Zdrobite orahe, pospite ih po cikli i poslužite.



Medaljoni od mesnog doručka

Pripremiti (za dvije osobe)

Gavrilović Mesni doručak	300 g
brašno oštro	40 g
jaja	2 kom
krušne mrvice	80 g
sjemenke lana	20 g
sjemenke sezama	20 g
ulje	100 ml
sol	6 g
papar	2 g
tikvice	20 g
patlidžan	20 g
luk	20 g
paprika	20 g
pasirana rajčica	100 g
ketchup ljuti	40 g
rukola	20 g
maslinovo ulje	20 ml



Mesni doručak narezati na medaljone debljine cca 1 cm. Medaljone uvaljati u brašno pa u razmućena jaja. Dva medaljona uvaljati u krušne mrvice, dva u smjesu krušnih mrvica i sezama, a dva u smjesu krušnih mrvica i sjemenki lana. Tako pripremljene medaljone ispržiti u ulju. Uz njih servirati pikantan umak od povrća: na maslinovom ulju prepržiti kockice povrća (luk, patlidžan, tikvica, paprika), dodati pasiranu rajčicu i pustiti da prokuha. Začiniti solju, paprom i ljutim ketchupom. Sve dekorirati rukolom.

Rižoto s kranjskom kobasicom i crvenim grahom

Pripremiti (za dvije osobe)

Gavrilović Kranjske kobasice	200 g
luk	60 g
crveni grah	120 g
vrhnje za kuhanje	100 g
senf	20 g
riža arborio	160 g
sol	6 g
papar	2 g
majčina dušica	6 g
ulje	20 ml
maslac	20 g
parmezan	20 g
bijelo vino	15 ml



Sitno sjeckani luk prepržiti na ulju uz dodatak soli. Dodati kranjsku kobasicu narezanu na kolutiće. Nakon toga dodati rižu i kratko popržiti da se riža ocakli. Rižu podlijati vinom i vodom (0,2 l). Kada prokuha, dodati kuhani grah i vrhnje za kuhanje te polako pirjati dok riža ne popije svu tekućinu. Okus doraditi senfom i paprom, maknuti s vatre te umiješati parmezan i maslac. Složiti rižoto na tanjur i dekorirati listićima majčine dušice.



Torta od koromača

PRIPREMITE:

- ▶ 800 g glavica koromača
- ▶ 2 žlice naribanog parmezana

-  150 g brašna
-  1 dl mlijeka
-  3 jaja
- ▶ 1 vezica peršina
-  20 g maslaca
- ▶ 200 g gaude
-  sol
-  papar

Očistite glavice koromača, uklonite im tvrde vanjske listove i izjednačite im krajeve. Narežite ih na kriške, operite i kuhajte u lagano posoljenoj proključaloj vodi oko dvije minute. Ocijedite ih i osušite krpom. Gaudu narežite na ploške.

U zdjeli lagano istucite jaja s mlijekom, dodajte parmezan, prstohvat soli i papra te sve dobro istucite.

Vatrosalnu posudu premažite maslacem, složite sloj koromača, preko njega stavite nekoliko ploški gaude, te nastavite nizati slojeve izmjenjujući koromač i gaudu dok ne iskoristite sve namirnice. Preko svega izlijte smjesu od jaja te pospite opranim, osušenim i usitnjenim peršinom.

Vatrosalnu posudu stavite u pećnicu prethodno zagrijanu na 180 °C i pecite tortu 25 minuta. Poslužite je po želji, toplu ili mlaku.

Pire od graška

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 400 g zelenog smrznutoga graška
- ▶ 1 vezica mješavine suhih začina
- ▶ 2 žlice kiselog vrhnja (20 % masti)

-  50 g maslaca
-  sol



U posudu za kuhanje stavite grašak, maslac i vezicu začinskog bilja te nalijte hladnu vodu. Kuhajte na najjačoj temperaturi. Kada grašak prokuha, smanjite temperaturu na najnižu, poklopite posudu i kuhajte oko 20 minuta, da omekša. Kada je skuhan, izvadite vezicu začina, grašak procijedite i sačuvajte tekućinu u kojoj se kuhao. Grašak stavite u blender i ulijte oko 0,5 dl vode u kojoj se kuhao te kratko miksajte. Dodajte vrhnje, posolite po ukusu i još malo miksajte da se grašak i vrhnje dobro sjedine.

Karlovačko NEPASTERIZIRANO retro

PIVO KAO NEKAD



NEPASTERIZIRANO

PUNI, IZVORNI OKUS I BESPRIJEKORNA SVJEŽINA



100% HRVATSKI JEČAM

SPRAVLJENO OD JEČMA S HRVATSKIH POLJA



48 DANA

ROK TRAJANJA U KOJEM SE MOŽE UŽIVATI
U OVOM VRHUNSKOM PIVU

5. Salate

Meso i plodovi mora idealni su sastojci salata, kao i popularnije zelene salate te drugo salatno lišće, povrće, voće, začinsko bilje, orašasti plodovi, sjemenke, mahunarke te sirevi. Da bi salata bila malo izdašnija, možete joj dodati rižu ili tjesteninu. Salate su dovoljno raznolike da se lako uklope u jelovnik, od predjela do deserta, a mogu zamijeniti i glavni obrok. No, ukusne su samo ako je povrće u njima posve svježije. O tome vodite računa pri kupnji – svježije lisnate salate izgledaju hrskavo, nemaju potamnjele dijelove, nisu uvenule ni sluzave. Najbolje je pripremiti ih odmah nakon kupnje – ne samo što će tako imati najbolji okus, nego i najviše hranjivih tvari. Ne uspijete li ih iskoristiti odmah, u hladnjaku će se održati tri-četiri dana.



Mediterranska pileća salata

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 500 g pilećih prsa
- ▶ 150 g sira fete
- ▶ 100 g ljubičastog luka
- ▶ 100 g mini rajčica
- ▶ 1 manji krastavac
- ▶ 1 poriluk
- ▶ 25 g rikule
- ▶ ½ žličice crvene paprike
- ▶ 3 žlice ulja
- ▶ 4 žlice maslinova ulja
- ▶ 2 žlice vinskog octa
- ▶ 1 žličica sušenog bosiljka
- ▶ nekoliko grančica peršina
- ▶ sol
- ▶ krupno mljeveni papar

Pileća prsa operite, posušite ih papirnatim ubrusom i narežite na manje odreske. Lagano ih posolite, popaprite i natrljajte crvenom paprikom. Pustite da odstoje 15-ak minuta. Pržite ih u tavi na zagrijanom ulju dok ne poprime lijepu zlatnu boju pa ih izvadite i ostavite sa strane.

Poriluk očistite, operite ga i narežite na kolutiće. Kratko ga popržite u tavi u kojoj ste pržili piletinu ili ga skuhaite u blago posoljenoj kipućoj vodi.

Ostatak povrća očistite i operite. Fetu narežite na kockice, luk i krastavce narežite na ploške, a mini rajčice prerežite popola.

U veću zdjelu stavite piletinu, poriluk, fetu, rikulu, ljubičasti luk, rajčice i krastavce. Pomiješajte maslinovo ulje, ocat i sušeni bosiljak. Prelijte preko sastojaka u zdjeli, posolite, popaprite i izmiješajte.

Odmah poslužite ukrašeno listićima peršina. Umjesto pilećine, za ovu salatu možete koristiti i druge mekše vrste mesa.

Poslužite rashlađeno, posuto nasjeckanim peršinom, uz poprženi kruh.

Ruska salata s PIK šunkom Fina

PRIPREMITE:

- ▶ **300 g PIK šunke Fina**
- ▶ 500 g krumpira
- ▶ 500 g mrkve
- ▶ 250 g graška
- ▶ 4 jaja
- ▶ 350 g kiselih krastavaca
- ▶ 700 g majoneze
- ▶ 2 žlice kiselog vrhnja
- ▶ ½ žličice senfa
- ▶ sol
- ▶ papar
- ▶ limunov sok (po želji)



Povjerenje i kvaliteta

S dolaskom blagdana svi uvijek razmišljamo o najboljim specijalitetima za naše drage ukućane i goste. Pri odabiru glavnog jela koje ćemo pripremiti svakako je važan odabir pravog priloga.

Ruska se salata, za razliku od francuske, priprema sa šunkom, a **PIK šunka Fina** pravi je odabir kako bi okus omiljenog blagdanskog priloga bio još bolji. PIK šunka Fina proizvedena je od svinjskog buta s prirodnom aromom dima i ne sadrži pojačivače okusa, umjetna bojila, gluten ni soju.

PRIPREMA:

Krumpir operite i skuhajte ga u ljusci u posoljenoj vodi. Ostavite ga da se ohladi pa ga ogulite i narežite na kockice. Mrkvu ogulite, također je skuhajte u posoljenoj vodi te je ostavite da se ohladi. Ako koristite zamrznuti grašak, kratko ga prokuhajte pa ga prelijte hladnom vodom. Vrlo je važno da se povrće ne prekuha. Jaja skuhaite utvrdo, oljuštite ih, odvojite bjelanjak i narežite ga na kockice, a žumanjak namrvite u salatu. **PIK šunku Fina** narežite na šnite debele pola centimetra, a potom na kockice ili trake. Pomiješajte krumpir, mrkvu, šunku, usitnjene kisele krastavce i bjelanjak, pa dodajte grašak i žumanjak. Umiješajte majonezu, senf, kiselo vrhnje te sol i papar. Budući da se povrće kuhalo u posoljenoj vodi, možda nećete morati dodatno soliti salatu. Za rusku salatu vrlo je važna kiselost – ne smije biti slatka, stoga po potrebi dodajte limunov sok ili još krastavaca. Nije neobično da se u ovu salatu dodaje i kisela jabuka. Sve sastojke dobro, ali nježno promiješajte pa stavite hladiti. Poslužite kao prilog uz pečena ili hladne nereske.

Salata od hobotnice

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 hobotnica (800 g)
 - ▶ 3 krumpira
 - ▶ nasjeckan peršin
 - ▶ suho bijelo vino (pošip)
-  ekstra djevičansko maslinovo ulje
-  sol
-  papar



Hobotnicu očistite, operite i kuhajte je u dosta posoljene vode na laganoj vatri oko 30 minuta ili dok ne omekša. Pustite da se ohladi u vodi, zatim joj skinite kožu i izrežite je na komadiće.

Krumpir operite i skuhaite ga u ljusci. Ogulite ga i narežite na kockice.

U zdjelu za salatu stavite krumpir i hobotnicu, začinite s malo vina, uljem, solju i paprom. Pospite nasjeckanim peršinom i poslužite.

Salata od jaja

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  6 jaja
- ▶ 3 slana riblja fileta
 - ▶ 1 žlica nasjeckanog crvenog luka
 - ▶ 200 g svježega kravljeg sira
 - ▶ 100 g sirnog namaza
-  50 g maslaca
-  1 žlica senfa
- ▶ prstohvat crvene paprike
 - ▶ 1 žlica limunova soka
 - ▶ 1 žlica nasjeckanog peršina
-  sol
-  papar



Tvrdo skuhaite jaja. Maslac pjenasto umutite pa mu dodajte vrlo sitno nasjeckan crveni luk i filete, jaja nasjeckana na kockice i senf. Nakon toga umiješajte dobro ocijeđen kravljji sir, limunov sok, sirni namaz, papar, sol i crvenu papriku.

Sve dobro izmiješajte, prekrijte folijom i držite u hladnjaku jedan do dva sata.

Poslužite rashlađeno, posuto nasjeckanim peršinom, uz poprženi kruh.

Francuska salata



Sastojci (za 6 osoba):

- ✓ 400 g mrkve
- ✓ 500 g krumpira
- ✓ 1 konzerva Zvijezda graška
- ✓ 6 komada Zvijezda krastavaca
- ✓ 1 veća kisela jabuka
- ✓ 3 jaja
- ✓ 400 g Zvijezda delikates majoneze
- ✓ 1 dl kiselog vrhnja
- ✓ 1 žlica senfa
- ✓ sol
- ✓ papar

Priprema:

U jednom loncu skuhajte mrkvu i krumpir, te ih ocijedite i narežite na kockice. Dodajte Zvijezda grašak i Zvijezda krastavce koje ste prethodno narezali na kockice. Skuhajte jaja, također ih nasjeckajte i dodajte povrću zajedno sa sitno narezanom jabukom. Dodajte vrhnje, Zvijezda delikates majonezu i senf, sve dobro izmiješajte i ostavite da se ohladi prije posluživanja. Po želji u salatu možete dodati i šunku.





Salata od tune

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  1 konzerva tunjevine
-  200 g tjestenine
-  150 g kukuruza šećerca
 - ▶ 1-2 svjež paprike
-  50 g zelenih maslina
 - ▶ cherry rajčice
-  1 kiselo vrhnje
-  žlica senfa
-  majoneza
 - ▶ limunov sok
 - ▶ bosiljak
-  sol
-  papar

Tjjesteninu skuhajte u zasoljenoj vodi prema uputama na pakiranju. Skuhanu tjesteninu isperite pod mlazom hladne vode.

U većoj zdjeli izmiješajte tjesteninu, tunjevinu ocijeđenu od ulja, kukuruza šećerca, nasjeckanu svjež papriku, kiselo vrhnje, žlicu senfa i narezane otkoštene masline.

Dodajte žlicu majoneze, limunov sok, sol, papar i natrgane listiće bosiljka. Sve zajedno lagano promiješajte i ostavite 30-ak minuta u hladnjaku da se sastojci prožmu.

Pri posluživanju možete dekorativno dodati narezane cherry rajčice.

Salata s prženim krumpirom, lososom i krastavcima

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 250 g krumpira
- ▶ 100 g dimljenog lososa
- ▶ 1 žlica nasjeckanoga kopra
- ▶ 2 svjež krastavca
- ▶ 1 mala glavica zelene salate
- ▶ 4 češnjaka

-  1 žlica oštrog brašna
-  200 g vrhnja
-  3 žlice maslinova ulja
-  sol
-  papar

Kumpir ogulite, operite i narežite ga na vrlo tanke trakice. Lagano ga posolite, stavite u cjediljku da pusti vodu i ostavite da odstoji 30-ak minuta. Stavite ga u manju posudu, pospite brašnom, lagano popaprite i dobro izmiješajte. Ispržite ga u tavi na dobro zagrijanom maslinovu ulju tako da cijelu smjesu ubacite u tavu, raširite je, lagano pritisnete i ispržite kao palačinku, s obje strane. Izvadite na papirnati ubrus da upije višak masnoće pa ga natrgajte na veće komade.

Krastavce prerežite napola po dužini, uklonite im sjemenke i narežite ih na tanje ploške. Salatu dobro operite i natrgajte na veće komade.

Poslužite tako da na zelenu salatu položite narezane krastavce, na njih položite natrgane pržene krumpire na koje ste stavili listove dimljenog lososa. Pospite koprom, lagano posolite i popaprite. Poslužite uz umak od vrhnja koje ste izmiješali s protisnutim češnjakom. Umak prelijte po salati neposredno prije posluživanja.





Bovizola šarene praline

Sastojci / 4-6 osoba

200 g Bovizole Vindija

2 dl vrhnja za slag 

1 žličica praha kurkume

2 žlice soka od cikle

30 g špinata (usitnjeni,

zamrznuti)

6 listića želatine

Priprema / 90 min

Zagrijte vrhnje do vrenja i pomiješajte sa sitno naribanom Bovizolom. Jedan listić želatine namočite u vodi prema uputi na pakiranju, otopite na laganoj vatri te umiješajte u 50 grama smjese vrhnja i Bovizole s kurkumom. Odvojite 50 g smjese vrhnja i Bovizole, zagrijte i u njega umiješajte malo "na suho" propirjani špinat i otopljeni listić želatine.

Odvojite 50 g smjese vrhnja i Bovizole, zagrijte i u njega umiješajte sok od cikle i otopljeni listić želatine. Dno silikonskog kalupa za praline prvo punite zelenom te posebno žutom i ružičastom smjesom kako biste dobili "obojenu kapu" praline.

Stavite u hladnjak da se stisne. Ostatak smjese vrhnja i Bovizole lagano zagrijte i u njega umiješajte preostala tri listića želatine. Dobivenom smjesom dopunite kalupe za praline.

Stavite u zamrzivač i djelomično zamrznite praline kako biste lakše izvadili iz kalupa. Zamrznute praline stavite na zapečeni kruh kojeg ste prethodno nakapali maslinovim uljem.

Ostavite kratko da se otople i poslužite!



Salata od tikvica s bosiljkom i indijskim oraščićima

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 600 g tikvica
- ▶ 200 g sira ricotta
- ▶ 50 ml maslinova ulja
- ▶ 60 g indijskog oraščića
- ▶ 1 vezica svježeg bosiljka
- ▶ 3 češnja češnjaka
- ▶ 1 žlica limunova soka

 sol
 papar



Tikvice očistite, operite ih i narežite na ploške debljine oko jedan centimetar.

U većoj tavi na dvije žlice maslinova ulja ispržite tikvice s obje strane pa ih prebacite u manju posudu s poklopcem. U istoj tavi zagrijte preostalo maslinovo ulje pa dodajte protisnuti češnjak. Promiješajte samo toliko da češnjak zamiriše pa odmah prelijte preko tikvica.

Tikvice lagano posolite, popaprite, pospite ih nasjeckanim oraščićima, prelijte ih limunovim sokom i pospite krupnije narezanim bosiljkom.

Promiješajte i ostavite neka stoji poklopljeno 10-ak minuta. Poslužite još toplo uz ricottu.

Savjet: ricottu možete lagano posuti čili pahuljicama, preliti s malo maslinova ulja i zapeći u pećnici na 200 °C 15-20 minuta.

Salata od slanutka i špinata

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 250 g suhog slanutka
- ▶ 150 g sira fete
- ▶ 200 g lišća mladog špinata
- ▶ 2 žlice maslinova ulja
- ▶ 2 žličice naribanog đumbira
- ▶ 2 žlice nasjeckanog peršina

 sol



Očišćeni i oprani slanutak namačite 12 sati u hladnoj vodi. Stavite ga kuhati zajedno s vodom u kojoj se namakao, dodajte žličicu soli i kuhajte dok ne omekša. Ocijedite ga i ostavite da se ohladi.

Đumbir naribajte, a sir narežite na kockice. Slanutak stavite u zdjelu te dodajte narezanu fetu, đumbir, špinat i ulje.

Poslužite rashlađeno i posuto nasjeckanim peršinom.



*Zagrebački
sir – okus
pravog
domaćeg sira*



Muffini sa Zagrebačkim sirom

Sastojci

- 350g President Zagrebačkog sira
- 3 jaja
- 100g šunke narezane na sitne kockice
- 2 velike šalice brašna
- 1 žličica soli
- 1 prašak za pecivo
- 1 Dukat tekući jogurt
- 1 žumanjak za premazivanje
- malo sezama

Priprema

- Dobro promiješati sve sastojke i napuniti kalupiče za muffine koje steprethodno namastili.
- Pećnicu zagrijati na 200 stupnjeva i peći 45 minuta.
- Provjeriti čačkalicom da li je pečeno.
- Dobar tek!

President – neodoljiva strana života

6. Kruh i peciva

Svaki kruh koji sami ispečete sto je puta bolji od kupljenog. Osim što ćete izbjeći brojne aditive, šećer i ostale nezdrave dodatke, u njega ćete umijesiti i puno ljubavi. Kruh može biti mnogo više od hrane koju grickamo čekajući da stigne glavno jelo. Kruh i peciva mogu biti obrok sam za sebe. Možemo ih jesti kao ukusan doručak, lagani ručak, poslasticu uz čaj ili kao bogatu i zasitnu večeru.

Ako pravite vlastiti kruh, vi odlučujete koje ćete sastojke koristiti, a istodobno isključujete zdravstveno upitne aditive koji se koriste u komercijalnoj proizvodnji. Usput i štedite, što nije zanemarivo. Kruh možete posuti raznim sjemenkama, a lan, sezam i suncokret možete dodati i u tijesto.



Brze kiflice

PRIPREMITE:

-  600 g glatkog brašna
- ▶ 1 prašak za pecivo
-  1 žličica soli
- ▶ 100 ml ulja
-  200 g kiselog vrhnja
-  200 ml toplog mlijeka
- ▶ 1 vrećica suhog kvasca
- ▶ 1 velika žlica šećera
- ▶ 3 žlice sezama, kima ili maka

Pomiješajte 600 grama glatkog brašna, prašak za pecivo i žličicu soli. Dodajte 100 ml ulja i 200 grama kiselog vrhnja te promiješajte. Posebno pomiješajte 200 ml toplog mlijeka, suhi kvasac i veliku žlicu šećera te ulijte u gotovu smjesu. Zamijesite glatko tijesto, podijelite ga na četiri dijela i razvaljajte na debljinu od pola centimetra. Tijesto narežite na trokutiće i oblikujte u kiflice. Poslažite ih na namašćen lim i ostavite u kuhinji na toplome mjestu 10-15 minuta. Premažite ih žumanjkom i, po želji, pospite sezamom, kimom ili makom. Pecite ih pećnici zagrijanoj na 180 °C 10-15 minuta.

Focaccia s maslinama

PRIPREMITE:

TIJESTO:

-  500 g glatkog brašna
 - ▶ pola svježeg kvasca
 - ▶ 3 dl vode
-  3 žlice maslinova ulja
-  1 žlica soli

NADJEV:

- ▶ 150 g crnih maslina
-  4 žlice ekstra djevičanskog maslinova ulja
- ▶ 1 žlica krupne morske soli



Brašno stavite u posudu za miješenje tijesta te dodajte sol i ulje. Svježi kvasac razmutite u mlakoj vodi. U brašnu udubite jamicu pa u nju ulijte mlaku tekućinu. Pomoću miksera s nastavkom za tvrđa tijesta umiješajte sve sastojke. Tijesto potom izvrnite na pobrašnjenu dasku i izradite ga rukama dok ne postane posve podatno i elastično. Oblikujte ga u kuglu, položite u lagano nauljenu posudu i pokrijte nauljenom plastičnom folijom. Ostavite tijesto da buja sat do sat i pol ili dok mu se obujam ne udvostruči. Dignuto tijesto lagano premijesite rukama, zatim ga valjkom istanjite u oblik pogače debljine jedan centimetar i položite u nauljeni lim za pečenje. Pokrijte ga kuhinjskom krpom i ostavite 30 minuta na toplome. Po dignutom tijestu rasporedite masline (nježno ih utisnite u tijesto) te ga premažite uljem i pospite krupnom solju. Pogaču pecite 10-12 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 °C dok se površina lijepo ne zapeče. Izvađenu pogaču još jednom premažite uljem. Režite je kad se malo ohladi.

Brzi domaći kruh sa sezamom

PRIPREMITE:

- ▶ 10 dag integralnog brašna
-  130 dag brašna tip 850
- ▶ 1 vrećica bio-kvasca bez aluminija
- ▶ 1½ žličice smeđeg šećera
-  1 žličica soli
- ▶ 1375 ml vode
-  12 žlica maslinova ulja
- ▶ 1½ šalice sezamovih sjemenki



Kvasac stavite u mlaku vodu, dodajte šećer i ostavite neka stoji pet minuta. Brašno prosijte, pomiješajte sa soli i tri četvrtine količine sezamovih sjemenki. Dodajte kvasac s vodom i zamijesite tijesto, a zatim dodajte ulje. Stavite tijesto u nauljeni lim, pospite ostatkom sjemenki. Pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C 15 minuta, zatim smanjite na 140 °C i pecite 15 minuta, te na kraju 10 minuta pecite na 250 °C. Kruh će dobiti zlatnosmeđu koru. Umotajte ga u kuhinjsku salvetu i režite kad se ohladi.

Kukuruzni kruh

PRIPREMITE:

- ▶ 200 g kukuruznog brašna
- ▶ 200 g oštrog brašna
- ▶ 200 g glatkog brašna
- ▶ 2 žličice šećera
- ▶ 4 žličice soli
- ▶ 7-8 dl mlake vode
- ▶ 1 dl maslinova ulja
- ▶ 2 dl mlijeka
- ▶ 1 vrećica suhog ili kocka svježeg kvasca

Pripremite kvasac: ako je svjež, otopite ga i pričekajte 10-15 minuta, a ako je suhi, samo ga otopite. Prosjite kukuruzno, bijelo oštro i bijelo glatko brašno, dodajte sol, šećer, mlaku vodu, ulje i mlijeko te zamijesite tijesto. Potom stavite da se diže u ugašenoj pećnici prethodno zagrija noj na 50 °C.

Nakon 15 minuta ponovno izmijesite tijesto te ga stavite u kalup. Pecite oko jedan sat na 170 °C. Kad je pečeno, odmah ga izvadite iz kalupa i pošćropite hladnom vodom.



NEZAMJENJIVA ULOGA U SVAKOM OBROKU

Jamnica
since 1828





Kruh s četiri vrste brašna

PRIPREMITE:

- ▶ 250 g raženog brašna
- ▶ 150 g integralnog brašna
- ▶ 300 g crnog brašna
-  300 g bijelog glatkog brašna
- ▶ 1 kockica svježeg kvasca ili vrećica suhog
-  3 žlice maslinova ulja
-  2 male žličice soli

Kvasac, jednu malu žličicu šećera, malo bijelog brašna i tople vode pomiješajte i ostavite na toplome. Pomiješajte četiri vrste brašna, posolite te dodajte maslinovo ulje i kvasac.

Pomalo dodajte toplu vodu i umijesite tijesto srednje gustoće. Stavite ga na toplo, a već nakon 40 minuta lagano ga premijesite kuhačom. Nakon 20 minuta tijesto stavite na pobrašnjenu podlogu i još malo ga premijesite rukama te oblikujte dva kruha.

Tek sada uključite pećnicu, da se kruhovi još malo dignu. Stavite ih na masni papir i premažite maslinovim uljem. Pecite 10 minuta na 220 °C, a zatim smanjite na 180 °C i pecite otprilike još 20 minuta. Gornja korica mora biti vrlo tamna, gotovo crna. Kad je pečeno, pokrijte mokrom krpom dok se ne ohladi.

Zahvaljujući mineralima i prirodnim mjehurićima, Jamnica vraća ravnotežu nakon svakog obroka i omogućuje da se osjećamo lagano i poletno.



UZ SVAKI OBROK. JAMNICA





Pogačice s čvarcima

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

-  600 g brašna
-  2 dl kiselog vrhnja
 - ▶ 250 g mljevenih čvaraka
 - ▶ 40 g kvasca
-  2 dl mlijeka
-  2 jaja
 - ▶ 1 žumanjak
-  sol
-  papar
 - ▶ šećer
-  svinjska mast ili ulje za premazivanje

Od svih sastojaka umijesite mekano dizano tijesto te ga na pobrašnjenoj radnoj površini razvaljajte na debljinu od jedan centimetar. Cijelu površinu premažite mljevenim ili vrlo sitno nasjeckanim čvarcima, popaprite i posolite pa preklopite tijesto sa svake strane. Tako preklopljeno tijesto odmah razvaljajte opet na debljinu od jedan centimetar pa ga ponovno preklopite sa svake strane. Tako preklopljeno ostavite da se diže 30 minuta.

Razvaljajte tijesto na debljinu od centimetar i pol, odozgo oštirim nožem lagano zarežite površinu u obliku mreže, pa okruglom čašom izrežite pogačice.

Slažite ih u lim na papir za pečenje, premažite umućenim jajetom i pustite da počivaju još najmanje 20 minuta. Pecite ih u pećnici zagrijanoj na 200 °C oko 25 minuta.

Party kruščići

PRIPREMITE:

-  500 g oštrog pšeničnog brašna
 - ▶ 20 g svježeg kvasca (ili 1 vrećica suhog)
 - ▶ ½ žličice šećera
 - ▶ 250 ml vode (po potrebi, ako je tijesto malo tvrđe, dodajte još 1-2 žlice)
-  1 žličica soli
-  maslinovo ulje za premazivanje lima



U manjoj posudici zagrijte vodu, dodajte šećer, razmravljeni kvasac i malo brašna. Promiješajte i ostavite sa strane da se diže. U međuvremenu pomiješajte brašno sa žličicom soli. U brašnu napravite udubinu, dodajte uzašli kvasac i zamijesite glatko, elastično tijesto. Tijesto pokrijte i ostavite ga oko 45 minuta na toplome mjestu da se diže. Kad se volumen tijesta udvostruči, još jednom izmijesite i ostavite da se diže još 15 minuta. U međuvremenu zagrijte pećnicu na 200 °C te lim za pečenje premažite uljem.

Od tijesta oblikujte valjak pa ga narežite na 20 jednakih komada. Svaki komad oblikujte u kuglicu i slažite ih u lim jednu pokraj druge, pokrijte kuhinjskom krpom i pustite da se dižu još 30 minuta. Kruščiće pecite u zagrijanoj pećnici oko 20 minuta.



Mlijeko s prednošću jer je svježije!



Klipići

Sastojci / za 30 klipića:

- 1 kg brašna za dizano tijesto
- 6 dl svježeg mlijeka 
- 2 dl ulja
- 1 svježi kvasac
- 1 mala žličica šećera
- 1 žlica soli (jušne)

Priprema:

Kvasac i šećer staviti u posudicu s 0,5 dl mlakog mlijeka i ostaviti da odstoji 15 minuta.

Pomiješati brašno, sol, ulje i kvasac (kvasac ne smije doći u izravan doticaj sa solju).

Ručno mijesiti uz postupno dodavanje toplog mlijeka (sve namirnice moraju biti sobne temperature) dok se tijesto ne počne odvajati od posude.

Ostaviti na toplom da se diže dok se volumen ne udvostruči (oko 40 min).

Tijesto podijeliti na 30 kuglica, svaku malo nauljiti i oblikovati klipice.

Gotove klipice poslagati na papir za pečenje (u limu za pečenje) i ostaviti da se dižu još 10 minuta.

Peći na temperaturi od 220°C oko 10 minuta.



Rolice od šunke i sira

PRIPREMITE:

- ▶ svježi kvasac
- ▶ ½ žličice šećera
-  600 g glatkog brašna
-  200 ml mlijeka
- ▶ ½ vrećice praška za pecivo
-  1 žličica soli
-  40 g maslaca
-  2 žumanjka
-  200 ml jogurta
-  50 ml kečapa
-  100 g šunke
- ▶ 150 g sira edamera
-  30 g naribanog parmezana



Svježi kvasac razmutite sa šećerom i žlicom brašna u toplome mlijeku te ga ostavite da se diže. U preostalo brašno dodajte prašak za pecivo, sol, otopljeni maslac, žumanjke, jogurt i dignuti kvasac. Sve dobro izmiješajte i umijesite glatko tijesto, te ga ostavite na toplome mjestu da udvostruči volumen. Dignuto tijesto razvaljajte u obliku većeg pravokutnika (45 x 35 cm). Po površini tijesta rasporedite kečap, a zatim naribani sir i šunku narezanu na trakice. Tijesto savijte u roladu. Narežite je na ploške debljine 2-3 cm te ih složite na uljem namazan lim (kao ružice). Ploške (ružice) premažite otopljenim maslacem, pospite parmezanom i pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 20 minuta.



Pogačice od sira i grožđica

PRIPREMITE:

-  250 g glatkog brašna
- ▶ 1 prašak za pecivo
-  250 g svježeg sira
-  1 jaje
- ▶ 2 žlice šećera
- ▶ 1 žličica naribane limunove korice
- ▶ 60 g usitnjenih grožđica

Za premazivanje:

-  1 jaje
- ▶ 2 žlice ulja

Brašnu dodajte prašak za pecivo, sir, jaje, šećer, limunovu koru, grožđice te mikserom sa spiralnim nastavcima izradite tijesto. Mokrim rukama oblikujte peciva različitih oblika (štangice, krušičići...) te ih složite na lim obložen pak-papirom. Pripremljena peciva premažite smjesom razmućenog jajeta i ulja te ih pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C oko 20 minuta. Pečena peciva prekritje vlažnom krpom i poslužite toplu.



Vina
ERDUT

www.erdutski-vinogradi.hr

VINA IZ
ERDUTA

*gdje
Dunav
ljubi nebo*



7. Slastice

Kolači su nezaobilazan dio svake svečanosti. Najsladši su dio ručka, večere ili obiteljskoga nedjeljnog objeda. Poslužiti dobre i ukusne kolače želja je svake domaćice. Pripremljeni od različitih tijesta, domaćici daju punu slobodu da kombinacijom nadjeva, preljeva i oblika uvijek iznova za svoju obitelj i goste pripremi nova iznenađenja.

Da bi vam kolači uspjeli, vrlo je važno da namirnice koje upotrebljavate budu svježije i kvalitetne. Jedan je od uvjeta i točno mjerenje i vaganje svih sastojaka. Koliko određeni kolač treba peći, ovisi o debljini tijesta, odnosno o veličini kalupa koji koristite, a najviše o vašem štednjaku.

Bez obzira na sve, s malo strpljenja, vježbe i uz pomoć ove knjige s lakoćom ćete peći kolače i pripremati razne druge poslastice.



Rolada s trešnjama

PRIPREMITE:

TIJESTO:

-  300 g glatkog brašna
- ▶ 40 g šećera
- ▶ prstohvat soli
- ▶ 1 žličica instant kvasca
- ▶ 1 vanilin-šećer
- ▶ naribana korica limuna
-  80 g maslaca
-  1 jaje
-  oko 80 ml mlijeka

NADJEV:

- ▶ 500 g trešanja (bez koštica)
- ▶ 1-2 žlice šećera
- ▶ 1 žlica voćnog likera
-  2 žlice krušnih mrvica

PREMAZ:

-  1 jaje
- ▶ 50 g nasjeckanih oraha
- ▶ 1 vanilin-šećer

Brašnu dodajte sol, šećer, vanilin-šećer, koricu limuna, instant kvasac i promiješajte. Zatim dodajte jaje, rastopljeni maslac i onoliko toplog mlijeka koliko je dovoljno da zamijesite glatko tijesto. Ostavite tijesto na toplome mjestu 30 minuta. Za to vrijeme očišćenim trešnjama dodajte šećer, liker i krušne mrvice da pokupe višak tekućine. Tijesto tanko razvaljajte u obliku pravokutnika na pobrašnjenoj podlozi. Po njemu rasporedite pripremljene trešnje, savijte ga u roladu te je položite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje. Premažite razmućenim jajetom i pospite orasima pomiješanim s vanilin-šećerom. Pecite oko 30 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C. Pečenu roladu malo ohladite, narežite i poslužite.

Savjet: Umjesto dizanog tijesta možete koristiti i gotovo lisnato tijesto.



Rum kexi u čaši

PRIPREMITE (ZA 6-8 OSOBA):

► Ledo Grandissimo s belgijskom čokoladom

- 60 ml ruma
- 300 g grožđica
- 125 g maslaca (omekšane kockice)
- 150 g smeđeg šećera
- ½ žličice ekstrakta vanilije
- 225 g kaka u prahu
- 350 g brašna
- 1 jaje
- prašak za pecivo
- 60 ml mlijeka
- 90 g zobenih pahuljica
- 50 g tamne čokolade, sitno nasjeckane



Grožđice zagrijavajte u posudi s rumom na laganoj vatri sve dok ne upiju sav rum. Pećnicu zagrijte na 180 °C. Maslac, šećer, vaniliju, kakao, brašno, prašak za pecivo, jaje i mlijeko izmiksajte u glatku smjesu. Dodajte zobene pahuljice, nasjeckanu čokoladu i grožđice. Rukom ili dvjema žlicama oblikujte prutiće i složite ih na lim koji ste prethodno obložili papirom za pečenje. Pecite 15-20 minuta. Gotovi su kad s donje strane poprime lijepu boju. Kad se kexi ohlade, krupno ih smrvite na dno čaše, prekriti ih sladoledom, te dodajte još jedan sloj kekisa i sladoleda.



Kraljevska krema

PRIPREMITE:

- ▶ 1 dl vode
- ▶ **5 dag Franck Jubilarne kave**
- ▶ 15 dag maslaca
- ▶ 3 žumanjka
- ▶ 1 cijelo jaje
- ▶ 1 dag škrobnog brašna
- ▶ 10 dag Franck mljevenog šećera
- ▶ 1 Franck Vanilin-šećer
- ▶ 4 dl tučenog vrhnja

Ovih blagdana počastite sebe i svoje najdraže – uživajte u kraljevskoj kremi s neodoljivim mirisom i okusom Jubilarne kave.

Stavite vodu da zavri, dodajte kavu, žumanjke i cijelo jaje, škrobno brašno, mljeveni šećer i vanilin-šećer. Tučite na pari dok ne dobijete gustu i glatku smjesu. Izmiješajte maslac i dodajte ga ohlađenoj kremi. Polako umiješajte tučeno slatko vrhnje. Poslužite u zdjelicama i uživajte.



Coca-Cola

**Razveseli sve
za božićnim
stolom!**





Torta od lješnjaka sa stracciatellom

PRIPREMITE (ZA 8 OSOBA):

- ▶ **400 g Ledo Quattro čokolada – stracciatella, bijela čokolada, kakao/lješnjak ili Grandissimo stracciatella – šumsko voće (samo okus stracciatella)**
- ▶ 200 g prženih lješnjaka
- ▶ 100 g brašna za kolače
- ▶ 1 dl čokoladnog likera
- ▶ 1 prašak za pecivo
- ▶ 200 g smeđeg šećera
- ▶ 200 g maslaca
- ▶ 4 jaja
- ▶ prstohvat soli
- ▶ lješnjaci za dekoraciju



Izmiješajte razmekšani maslac sa šećerom i malo soli, dodajte žumanjke i miješajte.

Dodajte prosijano brašno pomiješano s praškom za pecivo i pržene mljevene lješnjake. Sve zajedno dobro izmiješajte. Posebno napravite snijeg od bjelanjaka i pažljivo ga pjenjačom umiješajte u tijesto. Smjesu izlijte u kalup za torte (cca 22 cm) u koji ste stavili papir za pečenje. Pecite u pećnici prethodno zagrijanoj na 180 °C jedan sat. Pečenost provjerite drvenom čačalicom. Tortu izvadite iz kalupa i ohladite.

Ohlađenu tortu stavite na tanjur za posluživanje, obujmite je obručem od kalupa za torte te je namažite razmekšanim sladoledom. Stavite je u zamrzivač na jedan sat. Prije posluživanja skinite obruč i tortu ukasite lješnjacima ili nečim sličnim.



***Za savršene
kolače
birate Kraš!***



Čokoladni muffini s kavom Arabesca i kremom

PRIPREMITE:

- ▶ 2 šalice brašna
- ▶ 3 žlice kakaa
- ▶ 2 i pol žličice praška za pecivo
- ▶ ½ žličice soli (prstohvat)
- ▶ ½ šalice šećera
- ▶ ⅓ šalice ulja
- ▶ **1 šalica turske kave Arabesca, skuhanе i ohlađene**
- ▶ 1 jaje
- ▶ 1 šalica nasjeckane čokolade po želji

KREMA OD MASLACA

- ▶ ⅓ maslaca
- ▶ 4 šalice šećera
- ▶ **3 žličice turske kave Arabesca, skuhanе i ohlađene**
- ▶ 1 žličica vanilije

Zagrijte pećnicu na 200 °C. U kalupe za muffine stavite papirnate košarice. U jednoj posudici pomiješajte brašno, kakao, prašak za pecivo i sol. U drugoj posudi miksajte šećer, ulje, tursku kavu Arabesca i jaje. Postupno dodajte smjesu od brašna i lagano miksajte. Dodajte komadiće čokolade. Pomiješajte. Podijelite tijesto ravnomjerno u kalupe. Pecite na 200 °C 18-20 minuta.

Priprema kreme od maslaca

Ostavite maslac na sobnoj temperaturi 30 minuta da se otopi. Iz-miksajte maslac u velikoj posudi te polagano dodajte šećer. Dodajte kavu Arabesca i vaniliju te miksajte do željene čvrstoće. Ukoristite čokoladnim mrvicama, čokoladnim preljevom ili po želji.





arabesca

ime dobre navike



U novom ruhu ista navika!

Zvezdice s marmeladom

PRIPREMITE:

-  300 g glatkog brašna
- ▶ 60 g škrobnog brašna
- ▶ 90 g šećera u prahu
-  200 g maslaca
- ▶ 60 g mljevenih badema
-  4 žumanjka
-  300 g džema od šipka ili jagoda
-  1 žlica ruma

ZA POSIPANJE:

- ▶ 100 g šećera u prahu
- ▶ 1 vanilin-šećer



Od brašna, škrobnog brašna, šećera u prahu, ohlađenog i na listiće narezanog maslaca, mljevenih badema i žumanjaka umijesite prhko tijesto. Omotajte ga prozirnom folijom i držite ga u hladnjaku oko jedan sat. Na pobrašnjenj podlozi razvaljajte sasvim tanko te kalupom izrežite zvjezdice, i to pola njih s rupicom na sredini. Složite zvjezdice jednu do druge u lim za pečenje obložen papirom za pečenje i pecite oko 10 minuta na temperaturi od 200 °C. Pečene zvjezdice s rupicom stavite na papir i pospite ih šećerom u prahu pomiješanim s vanilin-šećerom. Preostale čitave zvjezdice premažite marmeladom u koju ste umiješali rum, pa ih poklopite pošećerenim zvjezdicama.



Kiflice od vanilije

PRIPREMITE:

-  140 g oštrog brašna
-  140 g glatkog brašna
-  200 g maslaca
- ▶ 80 g šećera
- ▶ 100 g oraha
- ▶ 1 bjelanjak
- ▶ 1 vanilin-šećer

ZA POSIPANJE:

- ▶ šećer u prahu
- ▶ 1 vanilin-šećer

Od brašna, maslaca, šećera, mljevenih oraha, vanilin-šećera i bjelanjka zamijesite prhko tijesto. Oblikujte ga u štrucu, zamotajte u prozirnu foliju i ostavite da stoji najmanje jedan sat u hladnjaku.

Tijesto izvadite iz hladnjaka, narežite ga na tri-četiri dijela, pa na pobrašnjenj podlozi svaki dio rukom oblikujte u duži valjak debljine oko dva centimetra. Narežite ih na manje valjuške, pa ih nakon toga oblikujte u male roščiće (kiflice).

Složite ih na lim obložen papirom za pečenje i pecite 18-20 minuta na temperaturi od 220 °C. Pečene i još vruće roščiće uvaljajte u šećer u prahu pomiješan s vanilin-šećerom, lagano ih otresite i stavite u posudu za posluživanje.



Keksi s limunom

Sastojci

230 g Dukat maslaca
70 g šećera u prahu
2 velika žumanjka
1 vanilin šećer
280 g brašna
100 g šećera za
valjanje keksa
naribana korica 2 limuna
malo soli

Priprema

Ostavite maslac izvan hladnjaka da omekša. Miksajte ga dok ne postane pjenast. Dodajte šećer u prahu, nastavite miksati pa dodajte jedan žumanjak, sol i vanilin šećer i naribanu limunovu koricu.

Smanjite na najmanju brzinu i lagano umiješajte brašno. To mora trajati vrlo kratko, brašno se ne smije predugo miješati.

Napravite kuglu, zamotajte je u plastičnu foliju i ostavite 30 minuta u hladnjaku. Od tijesta oblikujte dvije štruce debljine 2,5 do 3 cm. Zamotajte svaku posebno u plastičnu foliju i ostavite u hladnjaku najmanje dva sata.

Dobro promiješajte drugo žumance pa svaku štrucu dobro namažite te uvaljajte u šećer koji ste prosuli po masnom papiru.

Narežite štruce na ploškice debljine oko 7mm. Posložite na papir za pečenje, razmak između keksića neka bude oko 1,5 cm. Pecite 12 do 14 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 stupnjeva. Izvadite iz pećnice i ohladite.

Zvijezda margarini - najbolji izbor za sve vrste kolača!



...jer volim kolače!

Zvijezda margarina - najbolji izbor za sve vrste kolača!



Čokoladna torta s kremom od naranče

SASTOJCI

Tijesto:

4 jaja
150 g Zvijezda stolnog
4 jušne žlice šećera
2 jušne žlice brašna
200 g tamne čokolade
2 žlice marmelade od
naranče

Krema:

Sok i fino ribana
korica jedne naranče
4 dcl mlijeka
1 dcl slatkog vrhnja
150 g Zvijezda stolnog
80 g škrobnog brašna
4 žlice šećera
Krema od čokolade:
3 dcl slatkog vrhnja
150 g tamne čokolade

PRIPREMA

Čokoladu sa margarinom otopite na pari. Istucite žumanjke sa šećerom i dodajte brašno. Istucite snijeg od bjelanjaka te ih ručno umiješajte u tijesto. Tijesto izlijte u okrugli kalup za torte (obložen masnim papirom) te pecite na 200 °C 20-ak min. Ohladite i premažite marmeladom. Pomiješajte šrob i šećer te dodajte pola dcl mlijeka. Slatko vrhnje zagrijte sa sokom i koricom naranče, kuhajte par min, procijedite i pomiješajte s mlijekom. Ostatak mlijeka i aromatiziranog vrhnja kuhajte na laganoj vatri. Umiješajte škrob, šećer i mlijeko. Miješajte dok se ne zagusti. Ohladite te umiješajte margarin. Kremu ulijte u kalup na pečeno tijesto. Čokoladna krema: čokoladu otopite na pari sa slatkim vrhnjem, ohladite i prelijte preko kreme od naranče.



...jer volim kolače!

Voćni jutarnji smoothie



PRIPREMITE:

- ▶ ½ šalice **Ledo borovnica**
- ▶ 2 banane
- ▶ 3 dl sojina ili zobenog mlijeka
- ▶ 1 žlica meda

Doručak/međuobrok. Lagana priprema doručka ili međuobroka za 4 osobe za samo 5 minuta!

Borovnice ostavite jedan sat na sobnoj temperaturi da se odlede. Banane nasjeckajte na manje komade i pomiješajte ih s ostalim sastojcima. Miksajte dok se svi sastojci ne usitne i ne povežu.



Tropski smoothie

PRIPREMITE:

- ▶ **200 g Ledo voćnog miksa**
- ▶ 1 banana, oguljena i narezana na veće komade
- ▶ 1 dl soka od naranče
- ▶ 2 dl jogurta



Doručak/međuobrok. Lagana priprema doručka ili međuobroka za 2 osobe za samo 5 minuta!

Voćni miks ostavite jedan sat na sobnoj temperaturi da se odleđi. Stavite sve sastojke u blender i miksajte dok ne dobijete glatku tekućinu. Ulijte u visoke čaše i servirajte sa širokom slamkom.





Raskošna torta s kokosom

PRIPREMITE:

BISKVIT:

- ▶ 7 bjelanjaka
- ▶ 140 g šećera
- ▶ 2 vrećice vanilin-šećera
- ▶ 1 vrećica praška za pecivo
- ▶ 75 g oštrog brašna
- ▶ 160 g kokosova brašna

ZA KREMU:

- ▶ 7 žumanjaka
- ▶ 2 vrećice pudinga od vanilije
- ▶ 1 velika žlica gustina
- ▶ 700 ml mlijeka
- ▶ 100 g maslaca
- ▶ 100 g šećera u prahu
- ▶ 450 ml slatkog vrhnja

JOŠ POTREBNO:

- 12 keksa Petit Beurre
- 100 ml mlijeka
- 2-3 žlice likera od višnje

ZA POSIPANJE:

- 60 g kokosova brašna

Bjelanjke istucite u snijeg i postupno, uz miješanje, dodajte šećer i vanilin-šećer. Prašak za pecivo pomiješajte s brašnom te dodajte bjelancima, a zatim lagano umiješajte kokosovo brašno. Smjesu ulijte u kalup za torte promjera 26 centimetara koji ste obložili papirom za pečenje. Pecite u pećnici zagrijanoj na 170 °C 15-20 minuta, dok površina lagano ne požuti.

Biskvit ohladite i stavite ga na tanjur tako da gornju stranu okrenete prema dolje. Možete ga navlažiti s malo mlijeka.

Za kremu, žumanjke izmiješajte s pudingom u koji ste dodali žlicu gustina i 200 ml mlijeka. Preostalo mlijeko stavite kuhati i kad zavri, umiješajte pripremljenu smjesu. Kuhajte uz miješanje dok se ne počne zgusnavati, a zatim sklonite s vatre i ohladite.



Schwarzwald torta

PRIPREMITE:

BISKVIT:

- ▶ 8 žumanjaka
- ▶ 170 g šećera
- ▶ 1 vanilin-šećer
- ▶ 100 g maslaca
- ▶ 100 g mljevenih badema
- ▶ 100 g oštrog brašna
- ▶ 50 g kakaa u prahu
- ▶ 35 g gustina
- ▶ 10 g praška za pecivo
- ▶ 8 bjelanjaka

NADJEV:

- ▶ 2 tegle kompota od višanja bez koštica
- ▶ 2 žličice šećera
- ▶ 2 žlice gustina
- ▶ **100 ml Badel Cherryja**

ŠLAG:

- ▶ 900 ml slatkog vrhnja
- ▶ 3 vanilin-šećera
- ▶ Šlagfix

Odvojite žumanjke i bjelanjke. Bjelanjke istucite u čvrst snijeg s nekoliko zrna soli i tri žlice šećera (oduzmite od ostatka). Žumanjke pjenasto istucite sa šećerom i vanilin-šećerom, zatim smanjite brzinu pa dodajte omekšali maslac. Kad se maslac lijepo spoji u smjesu, dodajte bademe, brašno s praškom za pecivo, prosijani kakao i gustin. Na kraju lagano umiješajte snijeg od bjelanjaka. Pecite oko 40 minuta na 180 °C. Višnje ocijedite. Soku iz kompota dodajte **Badel Cherry** te sve zajedno skuhajte sa šećerom i gustinom. Kad se ohladi, u njega dodajte višnje. Nekoliko višanja ostavite za ukrašavanje torte. Slatko vrhnje umutite s vanilin-šećerom i Kremfixom u čvrst šlag. Ohlađeni biskvit prerežite na tri dijela. Po želji biskvite poprskajte mlijekom i rumom ili višnjevačom.

Na prvu koru stavite nadjev od višanja, dosta šlaga, ponovno koru, šlag pa treću koru. Tortu bogato premažite sa svih strana šlagom te ukrašite višnjama i čokoladnim strugotinama. Dobro ohladite i poslužite.



#RadostZaStolom preporučuje **Sandra Gašparić**, hrvatska gastroblogerica koja na svojoj stranici **recipeci.com** objavljuje jednostavne i ukusne recepte, ali i male tajne o tome kako okupiti obitelj za stolom.

Božićni panj

Sastojci:

za biskvit:

- 6 jaja
- 7 žlica šećera
- 6 žlica brašna
- 3 žlice kakaa
- 1 čajna žličica praška za pecivo
- 1 vrećica vanilin šećera
- 100 ml mlijeka
- 100 ml ulja

za kremu ganache:

- 400 g tamne čokolade
- 400 ml slatkoga vrhnja



Priprema:

1. Za kremu ganache zagrijati slatko vrhnje do vrenja, dodati čokoladu natrganu na komadiće pa ju uz miješanje otopiti. Miješati tako dugo dok masa ne postane sjajna i ravnomjerno tamna. Kremu potpuno ohladiti uz povremeno miješanje kako bi se zgusnula i postala maziva.
2. Za biskvit odvojiti bjelanjke od žutanjaka. Mikserom miješati žutanjke sa šećerom i vanilin šećerom nekoliko minuta, dodati ulje, potom prosijano brašno s praškom za pecivo i kakaom te postupno dodavati mlijeko. Na kraju ručno umiješati čvrsti snijeg od bjelanjaka.
3. Smjesu izliti u veliki lim od pećnice obložen papirom za pečenje i peći 15 minuta u pećnici zagrijanoj na 175 stupnjeva.
4. Pečeni biskvit zajedno s papirom prebaciti na mokru kuhinjsku krpu posutu šećerom, pažljivo skinuti papir i, dok je još vruć, zaviti u roladu zajedno s krpom. Pustiti da se tako u krpi ohladi.
5. Ohlađeni biskvit odviti, premazati polovicom ohlađene kreme i ponovno ga pažljivo zaviti u roladu.
6. Sa svake strane rolade odrezati ukoso po manji komad (neka budu različitih veličina), koji će stajati sa strane uz glavnu granu panja. Sve skupa premazati i učvrstiti ostatkom kreme te ukasiti žlicom da bi se dobio dojam pravoga drveta.
7. Dobro ohladiti, ukasiti i poslužiti na ukrašenome podlošku.

#RadostZaStolom

Dobar tek!



Božićni čokoladni kolač

PRIPREMITE:

ZA PRHKO TIJESTO:

-  125 g oštrog brašna
- ▶ 2 žumanjka
-  60 g maslaca
- ▶ 30 g šećera
- ▶ ½ žličice praška za pecivo
-  prstohvat soli

ZA BISKVIT:

-  6 jaja
- ▶ 170 g šećera u prahu
-  150 g maslaca
- ▶ 160 g tamne čokolade za kuhanje
- ▶ 30 g kaka
-  40 g brašna
- ▶ ½ žličice praška za pecivo
- ▶ 1 žlica naribane narančine korice
- ▶ 1 žličica cimeta
- ▶ 1 vanilin-šećer
- ▶ 200 ml slatkog vrhnja
- ▶ 150 g nasjeckanih badema
-  75 g nasjeckane čokolade

ZA KREMU:

-  300 g mliječne čokolade
- ▶ 300 ml slatkog vrhnja

ZA GLAZURU:

-  100 g čokolade
-  60 g maslaca



Brašnu dodajte prašak za pecivo, sol, šećer, žumanjke i maslac narezan na listiće. Zamijesite tijesto i ostavite ga u hladnjaku 30 minuta. Razvaljajte tijesto i položite ga na dno kalupa za torte promjera 24 centimetra. Zagrijte maslac i u njemu otopite natrganu čokoladu te ostavite da se malo ohladi.

Odvojite bjelanjke i istucite ih u snijeg. Pjenasto umutite žumanjke i šećer, dodajte im pripremljenu čokoladu, zatim brašno izmiješano s kakaom, praškom za pecivo, cimetom, vanilin-šećerom i koricom naranče. Na kraju umiješajte slatko vrhnje, orahe, čokoladu i snijeg od bjelanjaka. Smjesu izlijte preko pripremljenog prhkog tijesta i pecite oko 50 minuta u pećnici zagrijanoj na 170 °C.

Slatko vrhnje zagrijte do vrenja, sklonite ga s vatre i u njemu rastopite natrganu čokoladu. Kremu ohladite na sobnu temperaturu i nanesite je na ohlađeni biskvit. Kolač ostavite u hladnjaku nekoliko sati, a prije posluživanja prelijte ga čokoladnom glazurom.

Karlovačko preporučuje:

Fina torta s crnim pivom

250 g maslaca, 50 g kakaa
400 g šećera
250 ml Karlovačkog crnog
100 ml kiselog vrhnja
300 g brašna, 2 jaja
1 žličica ekstrakta vanilije
2-3 žličice sode bikarbone

PREMAZ
350 g sira (ABC)
150 g šećera u prahu
150 ml slatkog vrhnja

Pivo malo zagrijte, maknite s vatre, dodajte mu narezani maslac i zajedno miješajte dok se maslac ne otopi. Jaja pjenasto izmiksajte sa šećerom, dodajte kiselo vrhnje, ekstrakt vanilije i pomiješajte sa smjesom piva i maslaca. Dodajte još brašno koje ste prethodno pomiješali sa sodom bikarbonom i kakaom. Okrugli kalup promjera 24 cm obložite papirom za pečenje, rasporedite pripremljenu biskvitnu smjesu i 45 minuta pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C. Nakon pečenja smjesu ohladite. Premaz za tortu pripremite tako da pjenasto izmiksate sir, slatko vrhnje i šećer u prahu. Tom mješavinom premažite pečeni biskvit i ohladite. Prije posluživanja tortu ukasite čokoladnim ostruškama.



Kaiserschmarrn - Carski drobljenac s karameliziranim nektarinama

Sastojci za 4 osobe:

8	jaja
50 g	grožđica
30 ml	ruma
500 ml	Meggle trajnog mlijeka 2,5% mm
30 g	šećera
1 vrećica	vanilin šećera
300 g	brašna
50 g	Meggle Alpinesse classic maslaca
1 žlica	listića badema
1 prstohvat	sol
cimet-šećer u prahu za posipavanje	



Priprema:

U zdjelicu stavimo grožđice, prelijemo rumom i ostavimo da se moče pola sata.

U dvije zasebne zdjele odvojimo žutanjke od bjelanjaka. Od bjelanjaka istučemo čvrsti snijeg, a u zdjelu sa žutancima ulijemo Meggle trajno mlijeko, dodamo šećer, vanilin šećer, prstohvat soli te dobro izmiješamo pjenjačem ili ručnim mikserom. Zatim, uz stalno miješanje, postepeno dodajemo brašno dok ne dobijemo jednoličnu smjesu. Potom u smjesu nježno umiješamo snijeg od bjelanjaka. U tavu na rastopljeni Meggle Alpinesse classic maslac ulijemo smjesu za drobljenac, dodamo ocijeđene grožđice te ostavimo da se smjesa zapeče s donje strane. Zatim pomoću dvije kuhače okrenemo smjesu i pričekamo da i s druge strane počne dobivati boju. Potom drobljenac posipamo šećerom u prahu, posipamo listićima badema i pomoću dvije drvene kuhače drobljenac natrgamo i po potrebi još malo izmiješamo. Gotov drobljenac poslužimo na tanjure i izdašno posipamo cimet-šećerom. Uz carski drobljenac izvršno prija džem od šljiva, razni gusti kompoti i sl.

Za karamelizirane nektarine:

30 g	Meggle Alpinesse classic maslaca
30 g	šećera
2	nektarine
50 ml	vode



Alpinerre

**NAJBOLJI
OKUS MASLACA**

- ✓ *Extra lako maziv*
- ✓ *Spreman za mazanje
ravno iz hladnjaka*



classic



slani





Torta od lješnjaka i čokolade

PRIPREMITE:

BISKVIT:

- ▶ 4 jaja
- ▶ prstohvat soli
- ▶ 4 žlice šećera
- ▶ 2 žlice brašna
- ▶ 2 žlice kakaa
- ▶ 2 žlice vode

KREMA

- ▶ 400 g fine tamne čokolade
- ▶ 80 g maslaca
- ▶ 2 žlice šećera
- ▶ **4 žlice Badel orahovca**
- ▶ 4 žlice ruma
- ▶ 1 žlica ekstrakta vanilije
- ▶ 4 dl vrhnja za kuhanje
- ▶ 5 dag prepečenih mljevenih lješnjaka
- ▶ dodatni mljeveni lješnjaci za posipanje

Za biskvit odvojite bjelanjke od žumanjaka te bjelanjke s malo soli istucite u čvrst snijeg. U istučene bjelanjke polako dodajte dvije žlice prosijanog brašna i dvije žlice kakaa, te istučene žumanjke. Lagano miješajte kuhačom da snijeg ne splasne. Tijesto prelijte u namašćen i pobraš-njen okrugli kalup za torte, te pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C 18-20 minuta, ovisno o peć-nici. Gotov biskvit provjerite čačalicom – ako je suha kad je zabodete, znači da je pečen. Bi-skvit izvadite iz pećnice i ostavite ga u kalupu. Za kremu, na pari otopite čokoladu za kuhanje, maslac, šećer, rum, **Badel orahovac** i ekstrakt vanilije. U drugoj posudi na laganoj vatri zaku-hajte vrhnje za kuhanje. Prokuhano vrhnje do-dajte otopljenoj čokoladi te miješajte dok ne dobijete ujednačenu smjesu. Toj smjesi dodajte još 5 dag mljevenih lješnjaka, sve dobro promi-ješajte i prelijte preko pečenog biskvita. Dobro ohladite prije posluživanja.





Ledene kocke



Recept:

- | | |
|------------------------------|----------------|
| 7 bjelanjaka | 7 dcl mlijeka |
| 7 žlica šećera | 7 žumanjaka |
| 7 žlica brašna | 7 žlica šećera |
| 1/2 praška za pecivo | 7 žlica brašna |
| 1 Brzo & Fino vrhnje za šlag | 1/2 maslaca |

Biskvit: 7 bjelanjaka izmiksamo sa 7 žlica šećera i 7 žlica brašna i 1/2 praška za pecivo stavimo peći.

Fila: 7 dcl mlijeka stavimo kuhati, 7 žumanjaka izmješamo sa 7 žlica šećera i 7 žlica brašna. Kada mlijeko prokuha dodamo ove sastojke i mješamo da fila ne zagori.

U ohlađenu filu dodamo 1/2 maslaca. Vrhnje za šlag izmiksamo i stavimo na kolač.



MIRIS BLAGDANA S BADEL DOMAĆIM

Badelova dama s hačvicom tradicionalan je simbol najpopularnijeg aromatičnog pića koje se koristi kao pripravak za izvorne i originalne slastice te kao omiljen dodatak čaju. Jedinstveni okus, zavodljiv i osebujan miris izdvojili su Badel domaći kao vodeće piće na tržištu već gotovo stoljeće i pol.

U različitim volumenima boca: 1,0l; 0,5l; 0,2l; 0,1l

B **BADEL** 1862

PIJ MALO, PIJ DOBRO.





Kandit Dessert Chef čokoladna fantazija



PRIPREMITE:

KORE

- ▶ 9 jaja
- ▶ 9 žlica šećera
- ▶ 5 žlice brašna
- ▶ **3 žlice Kandit Dessert Chef kakao u prahu**
- ▶ 1,5 prašak za pecivo

FIL

- ▶ **400 g Kandit Dessert Chef čokolada za kuhanje**
- ▶ 400 ml slatkog vrhnja

SMJESA ZA OKO 30 KOMADA ČOKOLADNIH TARTUFA

- ▶ 200 ml slatkog vrhnja
- ▶ **400 g Kandit Dessert Chef čokolada za kuhanje**
- ▶ **2 - 3 žlice Kandit Dessert Chef kakao u prahu**
- ▶ 70 g maslaca
- ▶ **Kandit Dessert Chef kakao u prahu**

KORE

Žumance i šećer pjenasto umutite. Izradite čvrsti snijeg od bjelanjaka. Smjese pomiješati i uz stalno miješanje postupno dodavati brašno i kakao. Na kraju kuhačom umiješati prašak za pecivo. Smjesu podijeliti na tri dijela. Trećinu izliti u kalup i svaku koru peći 10 minuta na 180°C.

FILA

Pripremljenu čokoladu i slatko vrhnje kuhati na jakoj vatri uz neprestano miješanje dok se sastojci ne prožmu. Nakon što krema prokuha, sklonite je s vatre i pustite da se skroz ohladi. Povremeno dok se hladi promiješaje filu. Hladnu smjesu miješajte mikserom dok se ne počne dizati i postane rahla. Postići ćete još bolji uspjeh ako kremu prije početka miksanja kratko stavite u zamrzivač! Svaku koru premazati filom i slagati jednu koru na drugu. Ukasiti čokoladnim tartufima.

ČOKOLADNI TARTUFI

Vrhnje uliti u posudu i pustiti za zakuha. Posudu maknuti s vatre i u nju umiješati čokoladu iskidanu na komadiće i maslac. Sastojke dobro izraditi tako da se svi prožmu i da ne ostanu komadići čokolade. Smjesu ohladiti i ostaviti preko noći u hladnjaku. Drugi dan žličicom izrađivati kuglice, a potom ih uvaljati u kakao u prahu.

Božićne zvjezdice s cimetom

PRIPREMITE:

-  3 bjelanjka
- ▶ 200 g šećera u prahu
- ▶ 1 vanilin-šećer
- ▶ naribana korica pola limuna
- ▶ 2 žlice limunova soka
- ▶ 400 g mljevenih badema
- ▶ 1-2 žlice likera od badema
- ▶ 1 žličica mljevenog cimeta



Bjelanjke istucite u čvrst snijeg i postupno dodajte šećer, vanilin-šećer i limunov sok. Nekoliko žlica smjese ostavite za premazivanje zvjezdica, a u preostalu smjesu umiješajte bademe, koricu limuna, liker i cimet.

Radnu površinu pospite šećerom u prahu i smjesu razvaljajte na debljinu od pola centimetra.

Kalupom izrežite zvjezdice i posložite ih na lim za pečenje obložen papirom. Zvjezdice premažite preostalom smjesom od bjelanjaka i pecite ih oko 15 minuta u pećnici zagrijanoj na 150 °C.

Torta banoffee

PRIPREMITE:

PODLOGA:

-  250 g keksa
-  100 g maslaca

KREMA:

-  100 g maslaca
- ▶ 50 g smeđeg šećera
- ▶ limenka od 400 g zaslađenog karamela
- ▶ 4 banane
- ▶ 300 ml slatkog vrhnja za šlag
-  čokolada



Sameljite kekse i dodajte rastopljeni maslac. Za kremu, pomiješajte maslac i smeđi šećer te ih rastopite na laganoj vatri. U smjesu dodajte kondenziran, zaslađen karamel. Miješajte, a kad provri, kuhajte još nekoliko minuta da dobije boju smeđeg karamela i malo se zgusne. Prelijte smjesu po podlozi od kekasa i ostavite da se hladi. Narezane banane poslažite po kremi od karamela. Vrhnje izmiksajte te njime premažite banane. Po želji, kolač možete ukasiti kolutićima banane ili čokolodom. Ostavite kolač da odstoji u hladnjaku nekoliko sati prije nego što ga poslužite.



Lisnato tijesto s višnjama i kokosom

PRIPREMITE:

- ▶ **1 Ledo lisnato tijesto**
- ▶ **200 g Ledo višanja**
- ▶ 1-2 žlice iscijeđenog limunova soka
- ▶ korica jednog limuna
- ▶ 4 grančice timijana
- ▶ 1 razmučeno jaje
- ▶ 50 g omekšalog maslaca
- ▶ 4 žlice šećera (po mogućnosti usitnjenoga)
- ▶ 50 g suhog kokosa
- ▶ 2 žličice ekstrakta kokosa
- ▶ 2 grančice timijana



Pećnicu zagrijte na 200 °C. Odmrznuto lisnato tijesto tanko razvaljajte pa ga položite na nauljeni lim. Tijesto prepolovite pa jednu polovicu dijagonalno zarezite više puta, ali pritom ostavite nekoliko centimetara od ruba. Stavite tijesto u hladnjak do upotrebe. Višnje pomiješajte u zdjeli s limunovom koricom i sokom te listićima timijana. Pripremite kokosovu kremu. Izmiksajte omekšali maslac sa šećerom, dodajte suhi kokos i ekstrakt kokosa te listiće timijana. Tijesto izvadite iz hladnjaka i žlicom razmažite kremu po nezarezanom dijelu tijesta, ostavljajući nekoliko centimetara od ruba prazno. Zatim rasporedite višnje po tijestu. Ako se čini da će biti previše nadjeva, ostavite dio višanja. Nadjev preklopite zarezanim dijelom tijesta i vilicom pritisnite rubove tijesta da se zalijepe. Površinu premažite razmučenim jajetom i pecite u zagrijanoj pećnici 30-45 minuta, dok ne poprimi zlatnu boju.

8. Zimski specijaliteti iz svih dijelova Hrvatske

Tradicionalna zimska jela kod nas se većinom pripremaju od kupusa i graha, koji su glavne zvijezde zimske kuhinje. Grah je jedan od najboljih biljnih izvora proteina, siromašan je kalorijama i mastima, a kupus je neizostavna zimska namirnica upravo zbog svojih hranjivih i ljekovitih svojstva. Kiseli kupus jedna je od rijetkih namirnica u kojima je čovjek uspio unaprijediti prirodne osobine, a osim bogatstva vitaminima C i B12, obiluje i drugim važnim nutrijentima. Zahvaljujući dugoj tradiciji upotrebe kiselog kupusa razvijeni su i brojni recepti za njegovu pripremu, tako da je odavno nadišao svoju osnovnu ulogu omiljene zimske salate na našim trpezama. Zima je idealno doba i za namirnice kao što su feferoni, čili, ljute papričice. Ljuta jela ne samo da će vas zagrijati u hladnim zimskim danima, nego će pomoći i vašem zdravlju snižavajući kolesterol i visok tlak.

Istarska jota

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 250 g rezanog kiselog kupusa
- ▶ 250 g krumpira
- ▶ 200 g graha
- ▶ 250 g suhih svinjskih rebara
- ▶ 80 g sušene slanine
- ▶ pola glavice luka
- ▶ žlica brašna
- ▶ 2 češnja češnjaka
- ▶ list lovora
- ▶ žlica koncentrata rajčice

 sol
 papar

Grah ostavite namakati preko noći u vodi i drugi ga dan ocijedite. Stavite ga u hladnu vodu i kratko prokuhajte, ocijedite i ponovno stavite kuhati. Sitno nasjeckajte luk i slaninu te dodajte u grah zajedno s češnjakom, lovorovim listom, koncentratom rajčice, soli i paprom. Kiseli kupus operite i stavite sa svinjskim rebrima kuhati u drugu posudu. Ogulite i operite krumpir, narežite ga na kockice i skuhaite. Nakon što se skuha, krumpir dodajte u grah. Skuhana svinjska rebra odvojite od kosti narežite ih, a kiseli kupus ocijedite te potom meso i kupus također dodajte u grah i sve promiješajte. Ako je potrebno, dodajte vode u kojoj se kuhao kupus s mesom i sve prokuhajte. Kušajte, pa prema želji dodajte još papra i soli.



NIKAD *ne idi* UTABANIM STAZAMA

Već gotovo 300 godina obitelj Swinckels proizvodi pivo na svoj vlastiti jedinstveni način. Cijelo to vrijeme nikad nismo ostali na uobičajenim, dosadnim putevima. Naprotiv, uvijek smo tražili nove načine kako našu Bavariu učiniti još boljom. Put koji smo odabrali nije nimalo lagan, **ali prečaci nikada nisu bili opcija za nas.**



Paštafažol

PRIPREMITE:

- ▶ 500 g graha
- ▶ tjestenina manje veličine, npr. pužići
- ▶ 1 luk
- ▶ 2-3 manje mrkve
- ▶ komad korijena celera
- ▶ 2 lovorova lista
- ▶ maslinovo ulje
- ▶ 1-2 žličice koncentrata rajčice
- ▶ sol
- ▶ papar

Pešt:

- ▶ 10 dag pancete
- ▶ 4-5 češnja češnjaka
- ▶ svježi peršin

Grah namočite preko noći. Ako ste to zaboravili učiniti, namočite ga prije kuhanja barem 30 minuta u toploj vodi. Stavite ga kuhati u hladnu vodu. Nakon što zavri, neka ključa 10 minuta pa prvu vodu bacite. Tako će vas grah manje napuhivati.

U loncu u kojem ćete dalje kuhati grah, prvo na maslinovu ulju popržite sitno narezani luk i celer te mrkvu nasjeckanu na komadiće. Stavite i lovor pa sve pirjajte 5-7 minuta. U to ubacite grah i sve prelijte vodom. Pustite da grah kuha.

U međuvremenu napravite pešt tako da u blenderu ili sjeckalici smiksate pancetu, češnjak i peršin da dobijete teksturu paste. Kada je grah napola kuhan, ubacite u njega pešt i dodajte koncentrat rajčice. Posolite, popaprite i pustite da se krčka.

Pred kraj ukuhajte tjesteninu.

Ako želite neko suho meso, stavite ga kuhati zajedno s grahom. Želite li finu kobasicu, stavite je pred kraj kuhanja.

THOMY®

NAJUKUSNIJI DIO VAŠE BLAGDANSKE SALATE

Recept za najfiniju francusku salatu

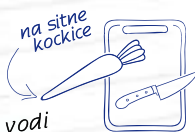
Sastojci za 4-6 osoba

- 500 g krumpira (rozog)
- 125 g zelenog graška (smrznutog ili svježeg)
- 100 g mrkve
- 25 g kiselih krastavaca
- 300 g Thomy majoneze
- 2 žlice Thomy senfa
- 3 žlice kiselog vrhnja (20% masti)
- sol, papar



Prema želji možete dodati i:

- jabuku
- jaje
- jogurt (3.2% masti)



Način pripreme:

1. Odvojeno skuhati u slanoj vodi grašak, krumpir i mrkvu.
2. Sve sastojke nasjeckati na sitne kockice i promiješati.
3. Na kraju dodati Thomy majonezu, Thomy senf i kiselu vrhnje. Po potrebi posoliti i popapriti.



Slavonski čobanac

PRIPREMITE:

- ▶ 400 g svinjetine
- ▶ 200 g teletine
- ▶ 200 g junetine
- ▶ 300 g krumpira
- ▶ 150 g luka
- ▶ 2 češnja češnjaka
- ▶ 200 ml pasate
-  50 ml vina
- ▶ 50 ml ulja
- ▶ 1 feferon
- ▶ 1 list lovora
- ▶ 1 žličica gustina
-  1 žličica slatke mljevene paprike
- ▶ 1 žlica Vegete



Na ulju kratko popržite nasjeckani luk. Posudu malo sklonite s vatre, umiješajte mljevenu crvenu papriku i odmah zalijte s decilitrom tople vode. Dodajte meso narezano na kocke, lovorov list, feferon, pasatu, nasjeckani češnjak i Vegetu. Lagano promiješajte i pirjajte podlijevajući vodom. Vode u posudi mora biti toliko da pokrije meso. Kad meso skoro omekša, dodajte krumpir narezan na kocke i zajedno kuhajte još oko 15 minuta. Na kraju umiješajte vino i gustin koji ste prethodno razmutili s malo vode.



Varivo od kelja i graha

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 glavati kelj
- ▶ 250 g kobasica (kranjskih ili nekih sličnih)
- ▶ 430 g bijelograha
- ▶ 150 g tjestenine s jajima
- ▶ 1,5 l pilećeg temeljca
- ▶ 1 crveni luk
- ▶ 3 češanj češnjaka
- ▶ lovorov list
-  maslinovo ulje
-  sol
-  svježe mljeveni papar

Kobasicu narežite na kolute i kratko ih ispržite u dubokom loncu. Izvadite ih i ostavite sa strane. U isti lonac dodajte malo maslinova ulja pa popržite sitno nasjeckan luk. Dodajte češnjak i kelj narezan na trakice. Promiješajte, smanjite vatru, poklopite i pustite da kelj uvene, uz povremeno miješanje. Posolite i popaprite. Kada je kelj uvenuo, dodajte ocijeđen i ispran grah, lovorov list, kobasice i pileći temeljac. Pustite da prokuha, pa smanjite vatru i kuhajte još 10 minuta. Dodajte tjesteninu i kuhajte još pet minuta. Poslužite toplo.



Priroda nam dobrotu nudi



stanić
distributer - Koprivnica



*Udahnite život svom domu
Glade mirisima*



Zapečene kobasice s kiselim kupusom i pireom od krumpira

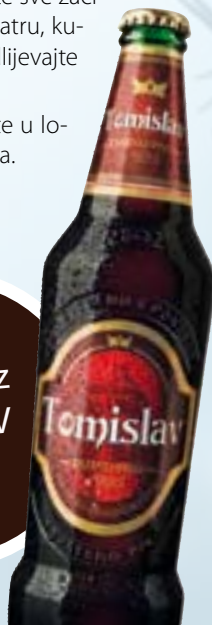
Luk i pancetu sitno nasjeckajte, mrkvu krupno naribajte, a kiseli kupus stavite u veće cjedilo i isperite ga toplom vodom. Luk popržite na ulju da postane staklast, dodajte mu mrkvu, pancetu i kupus, još kratko popržite pa podlijte s malo vode. Redom dodajte sve začine. Nakon 10-ak minuta dodajte i kobasice. Smanjite vatru, kuhajte na laganoj vatri oko 30 minuta, a po potrebi podlijevajte s malo vode.

Krumpir ogulite, operite, narežite ga na ploške i istresite u lonac. Ulijte vodu, lagano posolite i kuhajte oko 20 minuta.

Ocijedite ga, zgnječite, pa umiješajte maslac i vruće mlijeko. Začinite solju, paprom i muškatnim oraščićem.

Pećnicu zagrijte na 200 stupnjeva. Vatrostalnu posudu namastite pa u nju rasporedite kupus. U sredini kupusa napravite rupu pa je ispunite pireom. Kobasice narežite na ploške, posložite ih po jelu te sve zajedno zapecite oko 20 minuta.

**Uživajte uz
TOMISLAV
PIVO**



PRIPREMITE:

- ▶ 500 g rezanog kiselog kupusa
- ▶ 300 g kobasica
- ▶ 50 g Pancete Podravka
- ▶ 1 glavica crvenog luka
- ▶ 1 velika mrkva
- ▶ 2 lista lovora
- ▶ 1 ravna žlica mljevene crvene paprike
- ▶ malo češnjaka u prahu
- ▶ sol
- ▶ papar

Za pire:

- ▶ 4 srednja krumpira (oko 600 g)
- ▶ 2 žlice maslaca
- ▶ 1 dl mlijeka
- ▶ muškatni oraščić
- ▶ sol
- ▶ papar

VRHUNSKA SNAGA za Vaše posude!



Somat
GOLD



Varivo od kiselog kupusa

PRIPREMITE:

- ▶ 1 kg rezanog kiselog kupusa
- ▶ 400 g svinjetine od buta
-  300 g konzerviranog smeđega graha
- ▶ 50 g suhe slanine
- ▶ 100 g luka
- ▶ 4 žlice ulja
- ▶ 1 žličica kima
-  2 žličice mljevene slatke paprike
- ▶ ½ žličice mažurana
- ▶ 1 feferon
- ▶ 2 češnja češnjaka
- ▶ 1 žlica nasjeckanog peršina
- ▶ 1 žlica Vegete
- ▶ 2 žličice gustina
-  sol



Na zagrijanom ulju popržite luk narezan na ploške, a zatim slaninu i svinjetinu narezane na kocke. Nastavite pržiti oko pet minuta uz stalno miješanje, a zatim posudu sklonite s vatre.

Dodajte mljevenu papriku, kiseli kupus, Vegetu i sve dobro izmiješajte. Zalijte s dovoljno vode da prekrije sadržaj u loncu i nastavite kuhati na laganoj vatri oko jedan sat.

Pred kraj dodajte kuhani grah i gustin koji ste prethodno razmutili u malo vode. Kratko prokuhajte i po potrebi dodajte malo vode.



Varivo od graha

PRIPREMITE:

- ▶ 500 g šarenoga graha
- ▶ suha dimljena rebra
- ▶ 3 crvena luka
- ▶ 4 češnja češnjaka
-  3 žlice maslinova ulja
- ▶ 1 vezica peršina
-  mljevena crvena paprika
-  1 žlica pšeničnog bijelog brašna
-  sol
-  svježe mljeveni papar

Grah stavite kuhati u hladnu vodu i nakon 15 minuta ga ocijedite, a vodu bacite. Luk i češnjak sitno nasjeckajte pa ih zajedno s grahom i dimljenim rebrima stavite u lonac. Začinite solju, paprom i mljevenom paprikom, te dodajte maslinovo ulje i vodu. Zatvorite lonac i kuhajte dok grah ne bude mekan.

U tavi na maslinovu ulju popržite brašno te dodajte malo mljevene crvene paprike. Kada je grah kuhan, tri žlice graha s tekućinom izmiksajte štapnim mikserom u glatku smjesu pa pomiješajte s brašnom. Dodajte još tekućine po potrebi. Ovu smjesu umiješajte u grah, pustite da prokuha i kuhajte još 10-ak minuta.

9. Svečana jela - božićni i novogodišnji meni

Kuharice danima prije Božića pronalaze stare bakine i mamine recepte i prema njima pripremaju jela s punoćom okusa koja nas u sjećanjima mogu vratiti u neki Božić iz djetinjstva. Zbog toga je Božić, u hladnoj zimskoj noći, sigurno jedan od najromantičnijih blagdana u godini. Svečani božićni ručak lijepa je tradicija, ali po svojoj naravi nije blagdan bogatstva, blještavila i sjaja, nego upravo suprotno. Odraslog kršćanskog stava treba biti i božićni stol. Bez rasipništva, skromno, intimno, obiteljski. Jela moraju biti ukusna, ali ne treba pretjerivati s izborom skupih i egzotičnih namirnica. Djeca i ukućani trebaju pamtiti ovaj blagdan po mirisima, okusima i ugodnu obiteljskom raspoloženju. Na stolu će se sigurno naći purica, kraljica blagdanskog stola, ali i riba tijekom blagdanskog posta.

Svečana punjena purica

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 purica (do 3 kg)
- ▶ 15 dag kruha
- ▶ mljeko za namakanje
- ▶ 2 glavice crvenog luka
- ▶ 1 veća mrkva
- ▶ 2 jabuke
- ▶ 20 dag vrganja
- ▶ 20 dag mljevene pilettine
- ▶ 10 dag dimljene pancete
- ▶ 15 dag tankih ploški pancete za omatanje
- ▶ 2 jaja
- ▶ 2 češnjaka
- ▶ peršin
- ▶ mljevena crvena paprika
- ▶ mast ili ulje
- ▶ 2-3 dl bijelog vina
- ▶ sol
- ▶ papar



Za nadjev namrvite kruh u mljeko. Ispržite nasjeckan luk i pancetu, pa umiješajte piletinu te sitno naribane mrkvu i jabuke. Popržite i nemojte ukloniti masnoću. Dodajte iscijeđen kruh, jaja, sol, papar, malo paprike te nasjeckane češnjak i peršin. Nadjev dobro izmiješajte. Puricu posolite i natrljajte je mljevenom crvenom paprikom. Utisnite nadjev pa otvor zatvorite čačalicama. Puricu obložite pancetom, stavite je u lim za pečenje te je prelijte zagrijanom mašću. Pecite je dva sata na 180 °C, povremeno je prelijevajući vinom i vodom te vlastitim sokom.

Pašticada s njokima

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 kg goveđeg ili junećeg frikandoa
- ▶ 2 mrkve
- ▶ 1 glavica luka
- ▶ 200 g celerova korijena
- ▶ 50 g pancete
- ▶ 4 češnja češnjaka
- ▶ 1 žličica klinčića
-  200 g suhih šljiva
-  50 ml prošeka
- ▶ 150 g pelata
-  200 ml vina
- ▶ ulje
-  sol
-  papar

MARINADA:

- ▶ 700 ml crnog vina (ili mješavina vinskog octa i vode)
- ▶ 2 češnja češnjaka
- ▶ 1 žličica papra u zrnju
- ▶ 2 lovorova lista

NJOKI:

- ▶ 500 g bijelog krumpira
-  150-200 g brašna
-  1 jaje
- ▶ 60 g masti



Meso operite i ocijedite te ga nabodite klinčićima, štapićima češnjaka i pancete. Tako pripremljeno meso položite u zdjelu, prelijte ga pripremljenom marinadom i ostavite u hladnjaku preko noći.

Marinirano meso ocijedite i osušite pa ga kratko popržite sa svih strana na vrućem ulju. Nakon što je meso dobilo bakrenosmeđu boju i koricu, izvadite ga iz posude i odložite na stranu. U posudu sada dodajte korjenasto povrće (mrkvu, luk, celerov korijen), začinite solju i paprom te pirjajte na srednje jakoj vatri dok ne omekša.

Zatim meso vratite u posudu, dodajte pelate, pola šljiva, podlijte vodom i kuhajte na laganoj vatri otprilike jedan sat, odnosno dok meso ne omekša. Po potrebi podlijevajte mješavinom vode i vina.

Pred kraj kuhanja umiješajte lovorov list, ružmarin, majčinu dušicu, popaprite i malo dosolite. Na koncu dodajte prošek i ostatak šljiva, promiješajte i kada provri, sklonite s vatre. Kad je meso gotovo, izvadite ga i narežite na ploške, a umak izmiksajte štapnim mikserom i prelijte ga preko mesa.

Za njoke, krumpir ogulite i protisnite dok je još vruć. Dodajte brašno, mast, jaje i posolite. Izradite tijesto, podijelite ga na dva do tri dijela, svaki oblikujte u valjak i narežite ga na komade jednake veličine. Njoke skuhajte i poslužite kao prilog pašticadi.



GRAŠEVINE

Kutjevačkog podruma

- od Cistercita do
svjetskih nagrada danas



Povijest Kutjevačkog podruma i najbogatija arhiva vina

Kutjevački podrum jedan je od najstarijih podruma u Jugoistočnoj Europi, sagrađen davne 1232. godine. Kroz stoljeća strastvenog i predanog rada u Kutjevačkom podrumu razvijalo se znanje zajedno s tehnologijom pa je tako sorta Graševina danas jedan od simbola hrvatske vinske kulture.

Kutjevački podrum također je poznat i po najbogatijoj arhivi u Hrvatskoj u kojoj je najstarija arhivska Graševina iz 1947. godine.

O Graševini

U vinogorju Kutjevo Graševina se pojavila 1853. godine i ubrzo dokazala da tu daje najbolje vino sorte.

Davne 1976. godine proglašena je **prvim vrhunskim vinom** kontinentalne Hrvatske od strane komisije stručnjaka sa Zavoda za vinarstvo. Danas, zahvaljujući znanju enologa te nizu prirodnih faktora i zemljopisnog položaja na kojem odnos broja sunčanih sati i kišnih dana utječe na jedinstvena svojstva njena mirisa i okusa, bogatija je alkoholima, taninima i finim mineralima od ostalih graševina.

Ograničena edicija Premium Graševina Kutjevačkog podruma

Graševine Kutjevačkog podruma poznate su po svojoj žutozelenoj, iskričavoj boji, pitkosti, svježini i lepršavosti, u sebi nose svu radost i životnost lijepe prirode s osunčanih obronaka Zlatne doline. No, velika je razlika kada se govori o kvalitetnoj Graševini koja je nositeljica i predstavlja 80% ukupne proizvodnje Kutjevačkog podruma ili o



premium liniji De Gotho Graševine i Graševine Turković koje se proizvode u malim i vrlo ograničenim serijama vina.

Graševina Turković je polusuho vino s osam grama šećera nastalo od grožđa iz starih (25 godina) zatravnjenih vinograda na području Vetova, s reduciranim urodom. **Graševina De gotho** proizvedena je iz grožđa s posebnog vinogradarskog položaja Hrnjevac, malo kasnije branog, ali ne kasne berbe. Radi se o ekskluzivnim vinima, za one pilce koji od graševine očekuju da im podari sve svoje ljepote mirisa i okusa.

Graševine Kutjevačkog podruma zasjale na stranoj i domaćoj vinskoj sceni

Kutjevo d.d. najbolji je proizvođač najraširenije sorte u Hrvatskoj, graševine s konkurentnom prednošću i razlikovnom pozicijom na tržištu, a to potvrđuju podaci da su samo u 2013. i 2014. godini vrhunska vina, ledene berbe i pjenušac iz Kutjevačkog podruma osvojili čak 33 razne nagrade i priznanja.

Navika pobjeđivanja stekla se još davne 1925. kada je na zemaljskim izložbama vina u Zagrebu u **kategoriji bijelih vina** počela dominacija Graševina iz Kutjevačkog podruma, a i danas osvaja brojne nagrade na svjetskim i domaćim ocjenjivanjima vina.

Tako su i ove su godine nastavili nizati uspjehe s novom berbom 2014.

Na ovogodišnjem Decanteru u Londonu, Graševina Turković 2014. je okrunjena srebrnom medaljom, dok su brončana priznanja osvojile Graševina De Gotho 2014. i vječna klasika Vrhunska Graševina 2014. Na Festivalu Graševine u Kutjevu osvojena je titula Šampiona za De Gotho Graševinu, i titula Šampiona predikatnih vina za Graševinu ledeno vino 2009. De Gotho Graševina je također okrunjena Zlatnom medaljom, a Graševina ledeno vino 2009. Velikim zlatom na tradicionalnoj Bonaviti u Trnavi, dok je na ocjenjivanju vina na izložbi vina kontinentalne Hrvatske, Sv. Ivan Zelina 2015. Vrhunska Graševina berbe 2014. osvojila također Zlatnu medalju.

Pile punjeno heljdom

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 1 veće pile (oko 1,5 kg)
- ▶ 250 g heljdine kaše
- ▶ 100 g crvenog luka
- ▶ 75 g pancete
- ▶ 50 g šampinjona
-  3 jaja
-  2 žlice krušnih mrvica
-  1 žličica mljevene crvene paprike
- ▶ 50 ml ulja
- ▶ 1 kokošja kocka
- ▶ 500 ml vode
-  sol
-  papar



Vodu zakuhajte, dodajte kokošju kocku i kuhajte oko pet minuta. Dodajte heljdu, promiješajte, sklonite s vatre i poklopite. Pustite neka stoji barem 15 minuta. Pile očistite, operite i posušite ga. Dobro ga istrljajte solju iznutra i izvana pa ga pustite da kratko odstoji. Na dvije žlice ulja popržite sitno nasjeckan luk do zlatnožute boje. Dodajte sitno nasjeckane pancetu i šampinjone pa ih kratko popržite. Dodajte ocijeđenu heljdu, promiješajte i ugasite. Kašu ostavite da se malo ohladi pa u nju umiješajte krušne mrvice, jaja, crvenu papriku, malo papra i soli, te dobro izmiješajte. Pile napunite pripremljenim nadjevom. Višak nadjeva stavite na dno vatrostalne posude za pečenje odgovarajuće veličine, pa na njega stavite napunjeno pile. Pile prelijte preostalim uljem i pecite ga otprilike jedan sat na 180 °C. Tijekom pečenja povremeno ga prelijevajte toplom vodom kako bi ostalo sočno.

Pečeni losos

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 800 g fileta lososa
-  50 ml ekstra djevičanskog maslinova ulja
- ▶ 2 žlice narančina soka
- ▶ 1 naranča
- ▶ nekoliko grančica kopra
- ▶ ½ žličice češnjaka u prahu
-  sol
-  papar



Filete lososa operite i posušite ih papirnatim ubrusom. Maslinovu ulju dodajte narančin sok i češnjak u prahu. Promiješajte, a zatim pripremljenom mješavinom premažite filete. Položite filete lososa kožom prema dolje u lim za pečenje obložen papirom za pečenje. Posolite ih pa po njima posložite ploške naranče. Začinite krupno mljevenim paprom i pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C 15-20 minuta. Pečene filete lososa odmah pospite grubo natrganim koprom i poslužite uz pečeni krumpir.

Punjene lignje

PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 800 g velikih očišćenih liganja s krakovima
- ▶ 120 g riže
- ▶ 100 g luka
- ▶ 3 češnja češnjaka
- ▶ 150 ml bijelog vina
- ▶ 4 žlice ekstra djevičanskog maslinova ulja
- ▶ 1 žlica nasjeckanog peršina
- ▶ ½ žličice mljevene slatke crvene paprike
- ▶ 1 grančica ružmarina
- ▶ sol
- ▶ papar



Lignje operite i osušite, a krakove nasjeckajte.

Na četiri žlice ulja ispržite nasjeckani luk do zlatne boje, dodajte protisnuti češnjak i narezane krakove. Kratko pržite, dodajte rižu, mljevenu papriku i pirjajte oko 10 minuta, podlijevajući sa 100 ml vina i vodom, dok riža ne bude napola kuhana. Pred kraj umiješajte peršin i nasjeckani ružmarin, te posolite i popaprite. Nadjev ostavite da se malo ohladi pa njime napunite lignje i zatvorite ih čačalicama. Posložite ih u namašćenu posudu za pečenje, podlijte ostatkom vina i pecite 20 minuta u pećnici prethodno zagrijanoj na 220 °C. Pečene lignje poslužite uz pirjanu rižu ili pečeni krumpir te salatu po želji.



Svinjsko pečenje

PRIPREMITE (ZA 6 OSOBA):

- ▶ svinjski but bez kosti (oko 2 kg)
- ▶ 2 crvena luka
- ▶ 2 lista lovora
- ▶ 1 jabuka
- ▶ 100 ml bijelog vina
- ▶ 50 ml ulja
- ▶ grančica ružmarina
- ▶ malo timijana
- ▶ sol
- ▶ papar

Meso natrljajte solju i paprom te ga popržite na zagrijanom ulju sa svih strana da porumeni. Stavite ga u posudu za pečenje i dodajte preostalo ulje, vino, luk, lovor, ružmarin, timijan i jabuku narezanu na ploške. Posudu poklopite i pecite meso oko dva sata u pećnici zagrijanoj na 180 °C. Povremeno ga prelijevate sokom od pečenja, a pred kraj ga otklopite i zapecite do rumene boje.

Likvi

Najjači
do sada...



MARASKA

Amarena.
Savršena.



Božićna patka s narančom i đumbirom

PRIPREMITE (ZA 8 OSOBA):

- ▶ 1 patka (1,5–2 kg)
- ▶ 50 ml vode
-  60 g meda
-  3 žlice octa
- ▶ 3 žlice ulja
- ▶ 2 naranče
- ▶ 1 jabuka
-  sol
-  papar
- ▶ topla voda za podlijevanje

Za umak:

- ▶ 2 žličice đumbira
-  3 žlice bijelog vina
- ▶ 100 ml vode
- ▶ 1 žličica škrobnog brašna
-  sol
-  papar



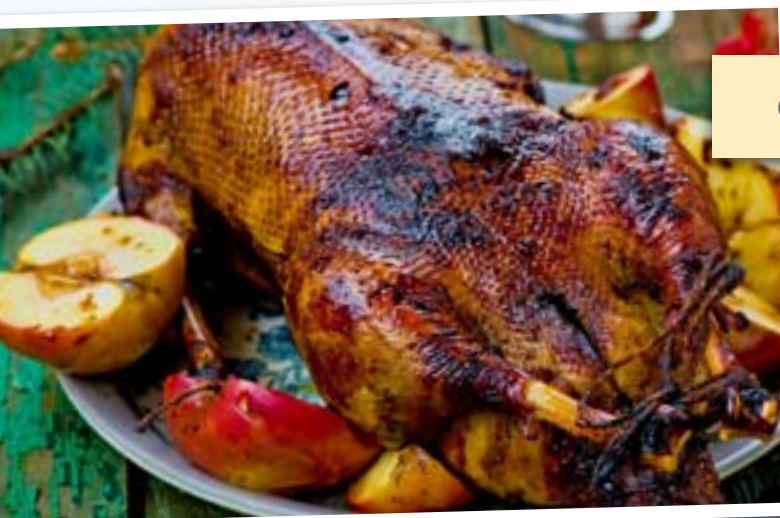
Patku očistite i operite, a zatim je natrljajte solju izvana i iznutra.

U manjoj zdjelici pomiješajte med, malo papra, ocat i žlicu ulja. Tom mješavinom premažite cijelu patku pa u nju stavite jednu naranču i jabuku prerezane popola.

Dublji lim za pečenje premažite preostalim uljem pa u njega stavite patku, podlijte s 50 ml vruće vode i pecite u pećnici zagrijanoj na 190 °C.

Dok se patka peče, premazujte je preostalom mješavinom meda, octa i ulja te je podlijevajte toplom vodom. Nakon jednog sata pokraj patke stavite preostalu naranču narezanu na kriške i nastavite peći otprilike još jedan sat.

Pečenu patku izvadite iz lima, a masnoću procijedite u manju posudu te joj dodajte đumbir, vino i škrobno brašno razmućeno s vodom. Kuhajte 5–6 minuta stalno lagano miješajući. Ako je potrebno, umak posolite i popaprite.



Pečena guska

PRIPREMITE (ZA 8 OSOBA):

- ▶ 1 guska (oko 3 kg)
- ▶ 4 žlice ulja
- ▶ 1 povrtna kocka
- ▶ 1 jabuka
- ▶ 400 ml vode
-  sol
-  papar

Zagrijavajte vodu, pa kad zakuha, dodajte joj povrtnu kocku, promiješajte i kratko prokuhajte.

Gusku dobro očistite, operite je i posušite. Stavite je u lim za pečenje, te je lagano popaprite i natrljajte solju iznutra i izvana.

Jabuku prerežite na četvrtine i stavite ih u gusku. Gusku prelijte uljem i pecite je jedan sat i 20 minuta u pećnici prethodno zagrijanoj na 180 °C, povremeno je podlijevajući juhom.

Pečenu gusku poslužite uz prilog po želji.

Goveđe rolice u umaku od soje



PRIPREMITE (ZA 4 OSOBE):

- ▶ 600 g manjih govedih odrezaka
- ▶ 1 mala crvena paprika
- ▶ 1 mala žuta paprika
- ▶ 1 mrkva srednje veličine
-  50 ml maslinova ulja
-  50 ml crnog vina
-  2 žlice glatkog brašna
-  sol
-  papar

Umak:

-  50 ml maslinova ulja
- ▶ 3 žlice aceta balsamica
-  ½ žliceinskog octa
- ▶ 1 žličica senfa dijon
- ▶ 2 češnja češnjaka
-  1 žličica meda
-  sol
-  papar

Za pripravu umaka u posudu stavite ulje, aceto balsamico, vinski ocat, senf, protisnuti češnjak, med, malo soli i papra. Sve zajedno dobro izmiješajte, poklopite i pustite da odstoji 30-ak minuta.

Papriku i mrkvu očistite, operite i narežite na tanje štapiće.

U tavi na dvije žlice zagrijanog maslinova ulja pržite narezano povrće, samo da omekša, pa ga stavite sa strane.

Odreske lagano potucite, posolite i popaprite pa po njima paralelno rasporedite prženo povrće. Zarolajte ih i učvrstite čačalicom da se ne rastvore pa ih uvaljajte u glatko brašno. U tavi u kojoj ste pržili povrće zagrije preostalo maslinovo ulje pa na njemu pržite rolice sa svih strana. Kad dobiju lijepu rumenu boju, prelijte ih crnim vinom i još kratko pirjajte.

Poslužite uz pripremljeni umak te svježe narezane krastavce i rajčicu.



★★★★★

NEZAMJENJIVA ULOGA U SVAKOM OBROKU

Jamnica
since 1828

Puretina na motovunski

PRIPREMITE (ZA 6 OSOBA):

- ▶ 1 kg purećih prsa
- ▶ 300 g masnijeg svinjskog mesa
- ▶ 180 g suhe mesnate pancete
- ▶ 100 g pršuta u komadu
- ▶ 50 g ribanog ovčjeg sira
- ▶ 250 g kesten-pirea
- ▶ 60 g mrkve
- ▶ 30 g lista celera

 2 svježa jaja
 1,5 dl maslinova ulja
 1 dl crnog vina (teran)

 sol
 svježe mljeveni crni papar



Mrkvu narežite na komade pa je stavite kuhati u zavrelu vodu. Odvojite meso od kostiju purećih prsa pa ga oblikujte u što veći pureći odrezak.

Odrežite okrajke prsa, pomiješajte ih s narezanim svinjskim mesom te sve zajedno sameljite u stroju za mljevenje mesa. Dodajte naribani ovčji sir, sitno narezano lišće celera, dva jaja, sitno narezan pršut, prokuhanu mrkvu narezanu na sitne kockice i kesten-pire. Na malo maslinova ulja prepržite pureći želudac izrezan na sitne komade. Podlijte crnim vinom pa pustite da lagano zakuha. Ocijedite želudac pa ga dodajte u smjesu s mesom i povrćem. Posolite, popaprite pa sve dobro izmiješajte.

Pureći odrezak istucite batom za meso i lagano ga posolite. Na njega stavite prethodno pripremljen nadjev pa ga zarolajte. Zavežite ga kuhinjskim koncem pa ga stavite u prethodno nauljenu posudu. Pecite ga oko 75 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C. Kad je napola pečeno, preko svitka posložite tanke ploške pancete.

Kad je meso pečeno, uklonite kuhinjski konac pa ga narežite na tanje odreske. Poslužite ga s domaćim istarskim pljukancima prelivenima umakom od pečenja.

Zahvaljujući mineralima
i prirodnim mjehurićima,
Jamnica vraća ravnotežu
nakon svakog obroka i
omogućuje da se osjećamo
lagano i poletno.



UZ SVAKI OBROK. JAMNICA





Vileda čini
vaš život lakšim,
a vaš dom čišćim

vileda®



Marinirana juneća rebra u umaku s vinom

PRIPREMITE (ZA 6 OSOBA):

- ▶ 800 g junećih rebara (u komadu)
- ▶ 2 srednje glavice crvenog luka
- ▶ 2 srednje mrkve
- ▶ 1 srednji korijen pastirnaka
- ▶ 2 češnja češnjaka
- ▶ 1 limun



žlica meda



500 ml suhog crnog vina

- ▶ 500 ml junećeg temeljca
- ▶ grančica timijana
- ▶ 2 lovorova lista



1 žličica brašna



3 žlice maslinova ulja

- ▶ sol



svježe mljeveni papar

Napravite marinadu od nekoliko žlica maslinova ulja, soka jednog limuna, žlice meda, soli i papra. Juneća rebra dobro premažite marinadom sa svih strana i ostavite ih da se mariniraju nekoliko sati.

Sitno nasjeckajte crveni luk i češnjak, a mrkvu i pastrnjak naribajte na krupni ribež. U većoj posudi debljeg dna dobro zagrijte maslinovo ulje i zapecite marinirana juneća rebra sa svih strana kako bi se karamelizirala i dobila lijepu tamnosmeđu boju. Kad se meso zapeklo, premjestite ga u vatrostalnu posudu kako bi ostalo toplo.

U istu posudu dodajte malo maslinova ulja i ostružite s njezinih stijenki sve ostatke od prethodnog pečenja. Na zagrijanom ulju popržite crveni luk i češnjak. Nakon što se luk zažutio, dodajte naribanu mrkvu i pastrnjak. Pirjajte dok povrće ne omekša. Vratite zapečena juneća rebra u posudu te ih podlijte crnim vinom i dijelom temeljca. Pojačajte vatru da alkohol iz vina ispari i da se okusi prožmu. Dodajte lovor i grančicu timijana, pričekajte da proključa, smanjite vatru i nastavite kuhati otprilike još dva sata ili dok juneća rebra potpuno ne omekšaju i meso se počne odvajati od kosti. Po potrebi dolijevajte još junećeg temeljca.

Nakon toga juneća rebra izvadite iz umaka i odložite ih sa strane da se malo „odmore“. Iz umaka izvadite grančicu timijana i lovor te pojačajte vatru kako bi se umak reducirao. Ako želite gušći umak, dodajte žlicu brašna i sve dobro promiješajte. Nakon što se umak reducirao, možete ga skloniti s vatre i po želji doraditi štapnim mikserom.

Uz ovo jelo kao prilog možete poslužiti pire od krumpira ili palentu.



P-20 Kačićeva 21, Zagreb
 P-21 Milke Trnine 11a, Zagreb
 P-24 Petrinjska 11, Zagreb
 P-25 Vlaška 21, Zagreb
 P-26 Nova Ves 46, Zagreb
 P-28 Petrinjska 26a, Zagreb
 P-29 Trg Bana Jelačića 2, Zagreb
 P-32 Illica 39, Zagreb
 P-33 Andrije Hebranga 27, Zagreb
 P-35 Čirilometodska 8, Zagreb
 P-43 Šibenska 1a, Zagreb
 P-65 Trešnjevski Trg, Zagreb
 P-67 Ljubljanska 29, Zagreb
 P-95 F. Petrića 7, Zagreb
 P-111 A. Šenoe 49, Vugrovec, Zagreb
 P-117 Zagrebačka 4c, Sesvete, Zagreb
 P-143 Baštijanovca bb, Zagreb
 P-201 Vlaška 76, Zagreb
 P-204 Martićeva 14, Zagreb
 P-208 Švearova 9, Zagreb
 P-216 Draškovićeva 40, Zagreb
 P-220 Vlaška 126, Zagreb
 P-222 Branimirova Tržnica, Zagreb
 P-233 R. Bičanića 10, Zagreb
 P-234 Domagojeva 14, Zagreb
 P-313 Masarykova 23, Zagreb
 P-331 Čnomerec 3, Zagreb
 P-337 Vukovarska 56a, Zagreb
 P-347 Tržnica Vrapče, Zagreb
 P-361 Tržnica Volovčica, Zagreb
 P-380 Donje Svetice 127, Zagreb
 P-500 Trg Bana Jelačića 4, Zagreb
 P-505 Tržnica Utrine, Zagreb
 P-510 Jablanska 22, Zagreb



D-01 ŠUBIČEVAC, Bana J. Jelačića 78, Šibenik;
 D-02 TRIBUNJ, Bunari 1;
 D-03 BUALE, Bosanska 2, Šibenik;
 D-04 BUALE 3, Bosanska 61, Šibenik;
 D-05 TISNO, Velika Rudina 2;
 D-06 BLATA 6, Vodice;
 D-07 KONJEVRATE bb, Šibenik;
 D-09 VODICE, C. Pamukovića bb;
 D-10 VODICE HIPE, Put Gačelega bb;
 D-11 VODICE, Kneza Branimira 67;
 D-12 RAŽINE, Perkovački put 10;
 D-13 PIJACA, Stankovačka 18, Šibenik;
 D-14 VODICE-SRIMA, Put V. Lisinskog 15;
 D-15 BUALE 2, P. Preradovića 15, Šibenik
 D-16 MURTER, Butina 21;
 D-17 TC RAŽINE, Zaborička bb, Šibenik;
 D-18 VRPOLJE, Vrpoljačka cesta 254
 D-19 JEZERA, Trg rudina 11;
 D-20 GREBAŠTICA, Donja Grebaštica 57;
 D-21 PRIMOSTEN, Varoš bb;
 D-22 ČISTA VELIKA 1/3;
 D-23 JEZERA 2, Pišćak bb;
 D-24 VIDICI, 8. Dalmat. Udarne brigade, Šibenik;
 D-25 OTOK KRAPANJ, Šibenik;
 D-26 RIVA, Obala Dr. F. Tuđmana, Šibenik
 D-27 BETINA, Trg na moru 5;
 D-28 OKLAJ, Put kroz Oklaj 108;
 D-29 TROMILJA bb, Šibenik;
 D-30 ŠUBIČEVAC, Bana J. Jelačića 28, Šibenik;

D-31 MANDALINA, Milice i Turka 11, Šibenik;
 D-32 NJIVICE, Bribirskih knezova 22, Šibenik;
 D-33 MILJEVIĆ, Oko škole 17, Drinovci;
 D-34 POLJIKLINIKA, T. Ujevića 2, Šibenik;
 D-35 TISNO 2, Zap. Gomilice 6;
 D-36 SITNO DONJE, Put Perović Split 2;
 D-37 ĐEVRSKE Centar;
 D-38 SRIMA, I-138 Srima;
 D-39 GRADAC, Put kroz Gradac bb;
 D-40 BILICE STUBALJ, Stubalj bb, Šibenik
 D-41 SKRADIN, F. Tuđmana 9;
 D-43 DUBRAVICE, Priso 46;
 D-44 PAKOVO SELO, Oštarije bb;
 D-45 CRNICA, S. Ninića 28, Šibenik;
 D-47 UNEŠIĆ, Dr. F. Tuđmana 27;
 D-48 BRODARICA, Obala Maratuse bb;
 D-49 RASLINA, Put Sv. Mihovila 1;
 D-50 PUDARICA 2, Vodice;
 D-53 KOLODVOR 3, Trg drage 2, Šibenik;
 D-54 BRODARICA 2, Ribarska 5;
 D-55 TRIBUNJ 2, Put sivilja 29;
 D-56 TRIBUNJ 3, V. Nazora 2;
 D-57 PIROVAC 2, Kralja Tomislava 1;
 D-58 METERIZE 2, Put Gvozdenova 50, Šibenik;
 D-60 DOLAC, Obala prvoboraca 13, Šibenik;
 D-61 TISNO 2, Zapad. gomilice 2
 D-62 ROGOZNIČA 2, A. Starčevića 32;
 D-63 KRKOVIĆ, Put Bilostana 39;
 D-64 ZABORIĆ, Špacarova 18;
 D-65 BILICE, 113. Šib. brigade 54a;
 D-68 DRNIŠ, Poljana 6, Drniš;
 D-69 SKRADIN 2, J. Čulinovića 3;
 D-70 KARALIĆI, Kod trgovine 2;
 D-71 KISTANJE, Trg P. Preradovića 3;
 D-76 STARA CESTA, Kralja Zvonimira 110, Šibenik;
 D-78 ŠIROKI, Polj. Zadruga bb, Primošten

DURAVIT

MARKET VERUDA, Tomasinijeva 29, Pula;
 MARKET STOJA, Jeretova 23, Pula;
 MARKET BR. 6, Fucane 13, Medulin;
 MARKET BR. 9, Poljana Sv. Martina 9, Pula;
 MARKET SANJA, Mate Balote, Pula;
 MARKET BR 10, Ogranak IV br.9, Pješčana uvala, Medulin
 MARKET BR 14, Kraška 8, Pula;
 MARKET BR 16, Paduljski put 41, Pula
 MARKET BARBARA, Lj. Posavskoga 1, Pula;
 MARKET 5 PLUS, Novigradska 1, Pula;
 MARKET BR 7, Radnička 2, Pula;
 MARKET PEROJ SANJA, Mate Balota 5, Pula



P-11 Market "Višnjanka" Trg slobode 1, Višnji
 P-15 Market, "Nero" Zemljoradnička 17, Umag
 P-18 Market "Pjaca" Partizanska 1, Poreč
 P-28 Market "Kaštel" Jurja Dobrića 11, Funtana
 P-29 Market "Parens", Poreč Vukovarska 19, Poreč
 P-863 CENTRALNA TRŽNICA RIJEKA Demetrova 3, Rijeka
 P-865 Sergijevaca 35, Pula
 P-866 Zagrebačka 8, Pula
 P-868 Garibaldi 14, Rovinj
 P-869 E. Miloša 8c, Umag
 P-901 25. Rujna 38, Pazin
 P-902 Pazinska cesta bb, Žrnj
 P-903 25. Rujna 2, Pazin

P-904 Stari trg 14, Pazin
 P-905 Šetalište Pazinske gimnazije 12, Pazin
 P-906 Istarskih narodnjaka 6, Pazin
 P-908 Stareh kostanji 1, Pazin
 P-909 Put za Paleru 2, Ližnjan
 P-912 De Franceschijska 35, Pula
 P-913 9. Rujan 1e, Žrnj
 P-914 Fažanska 19b, Rovinj
 P-915 Lacoserio 2a, Rovinj
 P-916 Trg Matka Lagine bb, Rovinjsko selo
 P-917 Aldo Negri 1, Vrsar
 P-918 Obala M. Tita 10, Vrsar
 P-919 Ribarska ulica 11, Fntana
 P-921 Ročka 20, Vranici
 P-922 Eugena kumičića 14, Novigrad
 P-927 Plac bb, Nedeščina
 P-931 Plac 6, Sveti Petar u šumi
 P-932 Gračišće 82a, Gačišće
 P-933 Lupoglav 17, Lupoglav
 P-934 Roč 8/1, Roč
 P-935 Trg Fontana 7, Buzet
 P-936 Dom Josipa Dausa 6, Cerovlje
 P-937 Trg fontana 8/2, Buzet
 P-938 Digitronska 7, Buje
 P-939 Istarska 5, Višnj
 P-941 Bunarska 2, Brtonigla
 P-942 Starih Statuta 9, Pula
 P-943 D. Vitezića 6, Pula
 P-945 Venuccijske stubbe 7, Rijeka
 P-946 Rupa 4, Matulji
 P-947 Jušići 14d, Matulji
 P-951 Narodni trg 9, Pula
 P-952 Narodni trg 9, Pula



JADRANKA TRGOVINA d.o.o.
 Mali Lošinj

MARKET ZAGAZINE - Trg Zagazinjane 1, Mali Lošinj;
 MARKET CENTAR- Braće Vidulica 20, Mali Lošinj;
 MAXI MARKET Dražica 5, Mali Lošinj
 MARKET NEREZINA - Nerezinskih pomoraca 22a, Nerezine
 TRGOVINA ŠKVERIĆ - Lošinskih brodograditelja 14, Mali Lošinj;
 TRGOVINA OSOR - Osor 48, Osor;
 MARKET SUSAK - Susak 31 1, Susak;
 PRODAVAONA ČUNSKI - Čunski 42, Čunski;
 MARKET RAPOČA, Rapoča 1, Nerezine
 MARKET VELI LOŠINJ - Vladimira Nazora 25, Veli Lošinj
 PRODAVAONA PUNTA KRIŽA - Punta Križa 20A, Punta Križa



Brajdića bb, Rijeka;



103 GARICA, Garica 41, Vrbnik
 104 CENTAR-PUNAT, I.G. Kovačića bb, Punat
 107 NENADIĆI, Nenadići 2a, Krk
 108 TOP-KRK, Narodnog preporoda 20, Krk
 111 MARINA-PUNAT, Puntica 7, Punat
 112 BUKA-PUNAT, Frankopanska 71, Punat
 113 GOSTINJAC, Gostinjac bb, Dobrinj
 115 DISKONT-PUNAT, Kanajt 11, Punat
 116 OMIŠALJ, Bajec 2, Omišalj
 117 RISIKA- Risika 115, Vrbnik
 118 KONOBE- FKK Konobe, Punat

119 PILA-PUNAT, Autokamp Pila, Punat
120 BODULKA-KRK, J. Pupčića 1, Krk
122 MARKET TRIBALJ, Tribalj 33, Tribalj
125 OPATUJA, M. Tita 158, Opatija
126 MAJA-KRK, J.J. Strossmayera 18, Krk
127 BAKARAC, Bakarački put 9, Bakarac
130 ČAVLE, Čavle 22c, Čavle
132 VEŽICA-KIOSK, Ratka Petrovića 27, Rijeka
133 JAFFA-MALINSKA, Dubašljanska 40, Malinska
134 DADO-PINEŽIĆ, Centar 14, Krk
135 STARA BAKA, Stara Baškab, Stara Baška
136 MARČELJEVA, Mate Balote bb, Rijeka
137 BAKAR, Nautička 23, Bakar
138 VEŽICA 2 – KIOSK, Braće Stipčić bb, Rijeka
139 REŠETARI, 128. Brigade bb, Kastav.



Mažinjska 72/2, Buzet



P-171 B. Magovca 155, Zagreb;
P-172 Adamičeva 19, Zagreb;
P-173 Trumbićeva 10, Zagreb;
P-174 Katičev prilaz 1, Zagreb;
P-175 Siget 18, Zagreb;
P-176 Savska c. 153, Zagreb;
P-177 C. Zuzorić 29, Zagreb;
P-178 B. Adžije 42, Zagreb;
P-179 Savska c. 54, Zagreb;
P-180 Heinzlova 47a, Zagreb;
P-181 Vile Velebita 1, Zagreb;
P-182 Bjelovarska 2, Zagreb;
P-183 Trg A. Mihanovića 9, Zagreb;
P-184 Koledinečka 3, Zagreb;
P-185 Kapucinska 2a, Zagreb;
P-187 Kikičeva bb, Zagreb;
P-188 Zvonimirova 57, Zagreb;
P-189 Nodilova 1, Zagreb;
P-190 Zvonimirova 26, Zagreb;
P-192 J. VLAHOVA, VELIKA PISANICA
P-195 Novi Petruževac 12, Zagreb
P-196 Zagrebačka 45, Velika Ostrina, D. Selo
P-197 Zagrebačka bb, Leprovica, D. Selo
P-199 Paukovića ul.17, Paukovec, Donja Zelina
P-301 Donja Drenova bb, Sveti Ivan Zelina
P-302 Mije Stuparića 30, Vidrenjak, Velika Ludina
P-305 PODGORCI, PODGORCI 139
P-306 Beethovenova 1, Zagreb
P-307 Ante Starčević 3, Okučani
P-308 Nehajška 8, Zagreb
P-310 KRALJEVAC, Kraljevac 54, Rovinje
P-311 LIPIK, Vukovarska avenija 10, Lipik
P-312 STAKOROVAC, Zagrebačka ul. 35, D. Selo
P-319 BJELOVAR, Bilogorska 27, Bjelovar
P-320 OBOROVO, Oborovska 10, Oborovo
P-37 ROBNA KUĆA POPOVAČA, Trg grofova Erdődyja bb, Popovača
P-101 ROBNA KUĆA KUTINA, Kolodvorska 21, Kutina
P-630 DOMUS BJELOVAR, K. Frankopana 7, Bjelovar
P-631 M. ZDENKA BJELOVAR, K. Frankopana 43, Bjelovar
P-632 NARTA, Narta bb, NARTA
P-634 BEREK, Berek bb, BEREK
P-635 GALOVAC, Galovac bb, BJELOVAR
P-637 GUDOVAC, Gudovac 132a, Gudovac
P-642 NOVA GRADIŠKA, Mažuranićeva 20b, N. Gradiška
P-643 BOLNICA - HELENA, Strossmayerova 17, N. Gradiška
P-644 GODINJAK - HELENA, Godinjak, N. Gradiška
P-645 MEDARI Medari 83, Gornji Bogičevci
P-646 NOVA GRADIŠKA, Frankopanska 40, Nova Gradiška
P-647 SMRTIĆ, Društ. dom Smrtić, Gornji Bogičevci
P-648 DRAGALIC, Kralja Tomislava 165, Dragalić
P-649 ROGOŽA, Rogoža 87, VVUKOVJE
P-650 DUBOVAC, Društom Dubovac, Gornji Bogičevci

P-651 BENKOVAC, Benkovac 46A, Okučani
P-652 OKUČANI, Alojzije Stepinca 24, Okučani
P-653 VRBOVLJANI, Vrbovljani 2A, Okučani
P-655 USKOČI, Uskoci 21, Stara Gradiška
P-656 GOJLO, Naftaplinska 15, Kutina
P-657 BODOVALJCI, Bodovaljci 91, ZAPOLJE
P-658 BREZINE, Brezine bb, Poljana
P-659 REŠETARI, V. Nazora 22 A. Rešetari
P-661 KLOKOČEVAC, Klokočevac 1a, Predavac
P-662 PRGOMELJE, Prgomelje 80, Prgomelje
P-664 VELIKO KORENOVO, Veliko Korenovo 117, Bjelovar
P-665 VELIKA LUDINA, Sv. Mihovila 37, Velika Ludina
P-667 MEĐURACA, Međuraca 20, Nova Rača
P-668 GAREŠNICA, Graničarska 118, Garešnica
P-669 GAREŠNIČKI BRESTOVAC, Brestovačka bb, Garešnički Brestovac
P-670 DVOR Zrinskih i Frankopana 11a, Dvor
P-671 IDIS SISAŠ VELIKI, Nikole, Tesle 10, Sisaš
P-672 IDIS IVANIĆ GRAD, Vulinčeva 127, Ivanić Grad
P-673 IDIS PETRINJA, Carekova 77, Petrinja
P-674 IDIS GLINA, Kneza Branimira 7, Glin
P-675 IDIS SUNJA, Lj. Posavskog, 5, Sunja
P-676 IDIS DVOR, Hrvatskog proljeća 2, Dvor
P-677 IDIS PETRINJA NOVA, J. Nemeca bb, Petrinja
P-678 IDIS POPOVAČA, Sisačka 2b, Popovača
P-679 IDIS CAPRAG, H. narodnog Preporoda bb, Sisaš
P-681 IDIS SISAŠ CENTAR, S. I. A. Radića 7, Sisaš
P-685 IDIS LUDINA, Obrtnička 7, Ludina
P-687 PRGOMELJE, Prgomelje 42, Prgomelje
P-689 KRIVAJ, Društveni dom Krivaj, Lipovljani
P-691 GRUBIŠNO POLJE, Hrv. branitelja 26a, Grubišno Polje
P-692 PILIENICE, Pilijenice bb, Lipovljani
P-693 VELIKI ZDENC, Trg kralja Tomislava 14, VELIKI ZDENC
P-696 KOZARICE, Kozarice
P-697 ILOVA, Braće Perković 64, Ilova (Kutina)
P-698 VELIKA BRŠLIJANICA, Velika Bršljanica bb, Garešnica
P-699 D. GRAČENICA, Školska 56, Voloder
P-701 KUTINA, V. Nazora 32, Kutina
P-702 SUPERMARKET, Trg K. Tomislava 10, Kutina
P-703 ZBJEGOVAČA, Školska 2, Zbjegovača
P-706 SELA, Sela 73, Sela
P-707 GALDOVO, Sisaš, Galdovačka cesta 77
P-708 PODJARAK, Marka Dizdara bb, Sisaš
P-710 ULTRASK. GAREŠNICA, Matije Gupca 2, Garešnica
P-711 HRASOVAC, Trg Ante Starčevića 2, Garešnica
P-713 ULJANIK, Uljanik 70, Garešnica
P-714 NOVO SEL-PALANJEČKO, Kutinska cesta 107, Sisaš
P-715 BANOVA JARUGA, Cvjetni trg, Banova Jaruga 189
P-716 BLAGORODOVAC, Ul. S. Radića 50, Blagorodovac, Garešnica
P-717 ULTRASKONT NOVSKA, Zagrebačka 53, Novska
P-718 ULTRA SKONT KUTINA, Zagrebačka 36, Kutina
P-719 REPUŠNICA, Gajeva bb, Repušnica
P-720 MPC KUTINA, Vinkovačka 2, Kutina
P-723 VELIKO BRDO, Veliko Brdo 33, Popovača
P-724 G. GRAČENICA, Zagrebačka bb, G. Gračenica
P-725 LIPA SISAŠ, A. Starčevića 19, Sisaš
P-726 VOLODER VELIKI, Trg Sv. Antuna 9, Voloder
P-727 OSEKOV, Kraljice Hrvata bb, Popovača
P-728 STRUŽEC, Stružec bb, Popovača
P-729 POTOK, Potok bb, Popovača
P-730 VOLODER, Moslavačka 15, Voloder
P-734 MIKLEUŠKA, Mikleuška
P-735 KATOLIČKO SELIŠTE, Katoličko selište
P-736 G. VLAHINIČKA, Gornja Vlahinička bb, V. Ludina
P-737 HRASTELNICA, Hraselnica 1, SISAŠ
P-738 ULTRASK. NOVOSELEC, Moslavačka 3, Novoselec
P-740 KUTINA, Kralja Zvonimira bb, Kutina
P-741 NOVSKA, Osječka 66, Novska
P-742 GAREŠNICA, Ulica Matije Gupca 175, Garešnica
P-745 OBEDIŠĆE, Zagrebačka 100, Križ
P-746 MEĐURIC, Slavenska bb, Međurić
P-747 BANOVA JARUGA, Banova Jaruga, Stjepana i Antuna Radića 33
P-748 JAMARICE, Jamarice, Đuke Čaića bb
P-750 NOVSKA-STAROSELSKA, Staroselska 22, Novska
P-751 NOVA SUBOČKA, Trg hrvatskih branitelja 1, Nova Subocka
P-752 ROŽDANIJK, Roždanik bb, Rajić

P-753 RAJIĆ, Trg hrvatskih branitelja bb, Rajić
P-754 BOROVAC, Borovac bb, Rajić
P-755 NOVSKA, Kralja Tomislava 193, Novska
P-756 NOVSKA, Novska, Adalberta Knoppa 4
P-757 BRESTAČA, Brestača 134, Novska
P-758 BROČICE, Sv. Mihovila 71, Novska
P-759 STARA SUBOČKA, Stara Subocka 49
P-760 DEŽANOVAC, Dežanovac 257, Garešnica
P-761 DONJI ČAGLIĆ, Donji Čaglić 96, Lipik
P-762 PALEŠNIK, Palešnik 116, Hercegovac 43284
P-763 LASOVAC, Lasovac 122, Sirovovac
P-764 CIGLENA, Ciglena 33
P-765 SULINEC, Sulinec 4b, Sv. Ivan Zelina
P-767 HUSAIN, Petra Zrinskog 33, Husain
P-768 RADIČEVA, Radičeva 121, Kutina
P-769 KUTINA, I. Zajca bb, Kutina
P-773 KUTINA, Vinogradska 155, Kutina
P-777 DOBROVAC, Matije Gupca 107, Dobrovac; LIPIK
P-778 PREKOPAKRA, Dalibora Duhač 47, Prekopakra
P-781 SVETA HELENA, Sveta Helena 55, Sveti Ivan Zelina
P-783 LUKARIŠĆE, Bjelovarska ul. 117, Lukarišće, Dugo selo
P-784 BRCKOVLJANI, K. Zvonimira 73, Brckovljani, 10 370 Dugo selo
P-785 DEANOVEC, Graberje Ivaničko, J. Badalića bb
P-786 POSAVSKI BREGI, Savska bb, Posavski Breh, Ivanić Grad
P-787 IVANIĆ GRAD, Vulinčeva 38, Ivanić Grad
P-789 OPATINEC, Opatinec 54, Ivanić Grad
P-795 DRAŽICA, Dražica 71, Veliki Grdevac
P-796 ROVIŠĆE, Tuk 1, Rovinje
P-797 CERJE, Podolnica bb, Ceje, 10 361 Sesvete-Kraljevec
P-800 MPC PETRINJA, Brezje bb, Petrinja
P-806 OKOLI, Crkvena 86, Velika Ludina
P-809 DUGO SELO, Osječka 28, Dugo Selo
P-811 NAŠA TRGOVINA, Trg hrv. državnosti 1, Sisaš
P-813 GLINA, Plitvička 11, Glin
P-814 NAŠA TRGOVINA, A. Hebranga 18, Sisaš
P-815 NAŠA TRGOVINA, A.G. Matoša 10, Sisaš
P-816 LEKENIK, Zagrebačka 46, Lekenik
P-817 GLINA, S. I. A. Radića 20, Glin
P-818 LEKENIK, Zagrebačka 38a, Lekenik
P-822 NAŠA TRGOVINA, Petra Svačića 22, Gvozdo
P-823 ŽAŽINA, Zagrebačka 4, Žažina
P-824 LETOVANIC, Letovanic 126, Letovanic
P-825 ULTRASK. H. KOSTAJNICA, H. Kostajnica, Vladimira Nazora 5
P-826 SUNJA, Matije Gupca 1, Sunja
P-827 SUBALJ, Subalji 61, H. Kostajnica
P-828 STAZA, Staza bb, Sunja
P-829 GLINA, Trg F. Tuđmana 10, Glin
P-830 TOPUSKO, Trg bana Jelačića 16, Topusko
P-831 GVOZD, Dr. Franje Tuđmana 6, Gvozdo
P-833 KUKURUZARI, Donji Kukuruzari bb
P-834 GLINA, Jukićeva 3, Glin
P-835 MALA GORICA, Mala Gorica bb, Petrinja
P-836 PETRINJA, Nazorova 19, Petrinja
P-838 SISAŠ, Poljska 19 b, Sisaš
P-839 ZELENJI BRJEG, Ulica grada Dubrovnika 6, Sisaš
P-840 BOBOVAC, Bobovac 242, Bobovac
P-841 GRABOŠTANI, Graboštani bb, Graboštani
P-842 SUNJA, Ulica branitelja Sunje 39, Sunja
P-844 MEČENČANI, Mečenčani bb, Hrv. Kostajnica
P-845 MAĐARI, Blinski kut bb, Mađari
P-851 MARTINSKA VES, Martinska ves Desna 78
P-852 STARO PRAČNO, Staro Pračno 8, Sisaš
P-853 VIDUŠEVAC, Pokupljanska bb, V. Viduševac, Glin
P-854 SISAŠ, Galdovačka 291, SISAŠ
P-855 PETROVAC, Lekenik, Petrovac 41
P-856 TIMARCI, SUNJA, Timarci 66, Sunja
P-858 VOJNICI, Vojnici, Karlovačka bb
P-859 BUDAŠEVO, Budaševo 155, Topolovac
P-861 GREĐANI, Gređani 45, Topusko
P-862 TOPUSKO, Opatovina 1, Topusko
P-863 BJELOVAR, Zverci 33, Bjelovar
P-864 BJELOVAR, M. Šurljaja 19, Bjelovar
P-865 BJELOVAR, V. Nazora 24, Bjelovar
P-867 KRIŽ, Zagrebačka 3, Križ
P-868 VRBOVA, Vrbova 70, Staro Petrovo selo
P-869 MIŠULINOVAC, Mišulinovac 60a, Veliko Trojstvo
P-870 BLINJSKI KUT, Blinski kut bb, Blinski kut
P-871 DUGO SELO, Josipa Zorića 22, Dugo Selo

P-872 IVANIČKO GARBERJE, Zagrebačka 1, Ivaničko
Graberje
P-873 TIŠINA ERDEDSKA, Tišina Erdedska 85, SISAČ
P-874 ODRA, Odra Sisačka 53, Sisak
P-875 HRVATSKA DUBICA, Trg dr. Franje Tuđmana 5, Hrv.
Dubica
P-876 HRVATSKA KOSTAJNICA, Ratka Djetelića 51,
Hrvatska Kostajnica
P-878 SVINJIČKO, Veliko Svinjičko 23a, Gušće
P-879 JASENOVAC 2, Trg kralja Petra Svačića 16
PRODAVAONICA BR 1, Slavonska cesta 3, Bjelovar
PRODAVAONICA BR 3, I.G. Kovačića 1, Bjelovar
PRODAVAONICA BR 7, A-Hebranga 28, Bjelovar
PRODAVAONICA BR 8, E.Kumičića 94, Bjelovar
PRODAVAONICA BR 9, A.K.Miošića 22, Bjelovar
PRODAVAONICA BR 10, A.Radića 3, Bjelovar
PRODAVAONICA BR 12, Daruvarska 108, Bjelovar
PRODAVAONICA BR 13, Zrinski Topolovac 27, Zrinski
Topolovac
PRODAVAONICA BR 14, Tomaš bb, Tomaš



P-1 - A.I.S. Radića 10, Sisak;
P-2 - Tomislavova 2, Sisak;
P-3 - Franje Lovrića 1, Sisak;
P-4 - Kralja Zvonimira 24, Sisak;
P-5 - I. K. Sakcinskog 28, Sisak;
P-6 - I. K. Sakcinskog 28, Sisak;
P-7 - Frankopanska bb, Sisak;
P-8 - Tržnica Caprag, Sisak;
P-9 - Česarčeva bb, Sisak;
P-10 - M. Gupca 15, Sisak;
P-11 - Petrinjska bb, Sisak;
P-12 - Poljana Lekenička 53a, Lekenik;
P-13 - A. I. S. Radića 21, Sisak;
P-14 - Palanek bb, Sisak;
P-15 - Žitnja 1, Sisak;
P-16 - Matije Gupca 15, Sisak;
P-17 - Strossmayera 104, Sisak;
P-18 - Banski Grabovac 150, Jabukovac;
P-19 - Brezovačkog Odreda 59a, Sisak;
P-20 - Trg 22. lipnja, Sisak;
P-21 - J.J. Strossmayera 59, Sisak;
P-22 - Vatroslava Jagića bb, Sisak;
P-23 - Kralja Tomislava 16, Sisak;
P-24 - S. i A. Radića 25, Sisak;
P-25 - Kolodvorska 4, Kutina;
P-26 - Plitvička 35, Glinja;
P-27 - Rimska 1, Sisak;
P-28 - Sisačka 29, Sela;
P-29 - Odranska 3, Sisak;
P-30 - Galdovačka 138, Sisak;
P-31 - Kralja Zvonimira 24, Sisak;
P-32 - I.K. Sakcinskog 20, Sisak;
P-33 - Zagrebačka 49a, Sisak;
P-34 - Filipovića 4, Petrinja;
P-35 - Gušće 105, Gušće;
P-36 - Fabijana 2, Kuće - Vukovina;
P-37 - Tomislavova 24, Sisak;
P-38 - Matije Hrvatske bb, Velika Gorica;
P-39 - V. Nazora 18, Petrinja;
P-40 - Matije Gupca 27, Petrinja;
P-41 - Ante Starčevića 89, Mošćenica;
P-42 - I. Zocha 2, Petrinja;
P-43 - Braće Radić 44, Mošćenica;
P-44 - Stari Brod Bb, Letovanić;
P-45 - J.J. Strossmayera 4, Mošćenica;
P-46 - Ulica Gromova 29, Petrinja;
P-47 - Radićeva 173, Petrinja;
P-48 - Trg Majke Hrvaticke 6a, Velika Mlaka;
P-49 - R. Lopašića 6, Petrinja;
P-50 - Trg Dr. F. Tuđmana 5, Petrinja;
P-51 - I.K. Sakcinskog 28, Sisak;
P-52 - Nebojan bb, Nebojan;
P-53 - Prelošića 184, Topolovac;
P-54 - Gordana Ledera 35, Kostajnički Majur;
P-55 - Blinja bb, Blinja;
P-56 - M. Celjaka 3 P/N, Sisak;
P-57 - Jabukovac 36, Jabukovac;
P-58 - Mali Gradac 99, Mali Gradac;
P-59 - Mile Blaževića Čade, Dvor;
P-60 - Hrstelnica 190, Hrstelnica;
P-61 - Bezje bb, Petrinja;
P-62 - Sisačka 112c, Petrinja;
P-63 - Tišina Kaptolska 27, Sisak;
P-64 - Gajeva 50, Petrinja;
P-65 - Glinjska 14a, Topusko;
P-66 - Gupčeva 103, Petrinja;
P-67 - Graberje 6, Petrinja;
P-68 - Desno Željezno bb, Sisak;
P-69 - A.B. Šimića 3, Sisak;
P-71 - A.B. Šimića 1, Sisak;
P-72 - Letovanić 124, Letovanić;
P-73 - Dužica 70, Dužica;
P-74 - M. Celjaka 90, Sisak;
P-75 - Hrvatskih Domobrana 42, Sisak;
P-76 - Greda 127, Greda;
P-77 - Zagrebačka 42, Lekenik;
P-78 - Desno Trebarjevo 246, Martinska Ves;
P-79 - Mahovo Bb, Mahovo;
P-80 - A. Stračevića 73, Mošćenica bb;
P-81 - Sisačka Ulica 143, Petrinja;
P-82 - Sela 118a, Sela;
P-83 - Zagrebačka 77, Lekenik;
P-84 - Andrije Hebranga 22, Kutina;
P-85 - Matije Gupca 3, Kutina;
P-86 - Sartovačka 9a, Sartovac;
P-87 - Prekopa 129, Glinja;
P-88 - V. Nadzora 102, Kutina;
P-89 - Batina 18, Kutina;
P-90 - Trg Svetog Antuna 19, Voloder;
P-91 - Hrstovica 69a, Petrinja;
P-92 - Vukojecav Donji 84, Lekenik;
P-93 - Seljine Brigade 2/1, Staro Čiče;
P-94 - Kurilovečka 128, Velika Gorica;
P-95 - Kriška 40, Rečica Kriška;
P-96 - Stupno 39, Sisak;
P-97 - Franje Lovrića 5, Sisak;
P-98 - Sisačka 24, Petrinja;
P-99 - Gora 66a, Petrinja;
P-100 - Radićeva 118, Petrinja;
P-101 - Luka Lijeva 58, Martinska Ves;
P-102 - Viduševačka 2, Glinja;
P-103 - Trg Luke Ilića Orlovčanina 12, Novska;
P-104 - Zagrebačka 91, Peščenica;
P-105 - Stjepana Radića 14, Kutina;
P-106 - Voćarica 48, Novska;
P-107 - Trg hrvatskih branitelja bb, Rajjić;
P-108 - Košutarica 52, Jasenovac;
P-109 - Novo Pračno 180, Sisak;
P-110 - Hrv. Narodnog preporoda bb, Sisak;
P-111 - Radnička 6, Vojnić;
P-112 - Poljana 79b, Antunovac;
P-113 - Vatrogasna 54, Petrinja;
P-114 - Školska 18, Križ;
P-115 - Trg hrvatske mladeži 6, Novoselec;
P-116 - Stjepana Radića 1, Dobrovac;
P-117 - Slavonska 34, Lipik;
P-118 - Hrvatska ulica br. 1, Glinja;
P-119 - Ivanovo Polje 53, Daruvar;
P-120 - Pokupljanska 12, Sisak;
P-121 - I.K. Sakcinskog 28, Sisak;
P-122 - Novoselska 115, Sisak;
P-123 - Trg hrvatskih dragovoljaca 1, Topolovac;
P-124 - Savska 46, Sisak;
P-125 - Jurja Dobrile 42, Velika Gorica;
P-126 - V. Nazora 113, Sunja;
P-127 - Donja Bačuga 117a, Petrinja;
P-128 - Novo Pračno 2, Sisak;
P-129 - Novo Pračno 3, Sisak;
P-130 - Odra 178, Sisak;
P-131 - Radićeva 17, Daruvar;
P-132 - Jadranska 5, Lipik;
P-133 - Rakitovec bb, Velika Gorica;
P-134 - Josipa Jelačića 5, Daruvar;
P-135 - Savska 38, Sisak;
P-136 - Sisačka 45, Buševac;
P-137 - Donja Čemernica 134, Topusko;
P-138 - S. I. A. Radića 49, Sisak;
P-139 - Sisačka 1, Petrinja;
P-140 - S. Radića 2, Prekopakra;

P-141 - V. Nazora 50, Hr. Kostajnica;
P-142 - Dežanovac 267, Dežanovac;
P-143 - Hrv. branitelj 52, Doljani;
P-144 - Masarykova 5, Trojeglava, Dežanovac;
P-145 - Rajčević 54, Popovača;
P-146 - Sudre Slavka 11a Gaj, Poljana;
P-147 - Gajeva bb, Poljana;
P-148 - Berislava Pavičića 21a, Sisak;
P-149 - Hrstelnica 238, Sisak;
P-150 - Sela 173, Sela;
P-151 - Zagrebačka 173, Novska;
P-152 - Stjepana Kekele 44, Kutinska Slatina;
P-153 - Ribnica 165/1, Velika Gorica;
P-154 - J.J. Strossmayera 198 b, Sisak;
P-155 - I.K. Sakcinskog 28, Sisak;
P-156 - Krapje 133, Petrinja;
P-157 - Krapje 133, Jasenovac;
P-158 - S.S. Kranjčevića 40, Daruvar;
P-159 - Komarevo bb, Blinski Kut;
P-160 - Frankopanska bb, Sisak;
P-161 - Gušće 12, Gušće;
P-162 - Ratka Djetelića 51, Hr. Kostajnica;
P-163 - V. Nazora 166, Kutina;
P-164 - D. Martinska Ves 61, Marinska Ves;
P-165 - M. Celjaka 57, Sisak;
P-166 - S.F. Jape 116, Velika Gorica;
P-167 - Stari Grabovac 156, Novska;
P-168 - Kratečko 92, Gušće, Kratečko;
P-169 - Kraljeva Velika 44, Lipovljani;
P-170 - Matije Gupca 19, Daruvar;
P-171 - Trg S. Radića 3, Velika Gorica;
P-172 - Mažuranićeva ul. 33, Daruvar;
P-173 - Vrtinska bb, Čazma;
P-174 - Gornji Draganeč 234, Čazma;
P-175 - Trg Sv. Ivana 10, Kloštar Ivanić;
P-176 - Kralja Tomislava 26, Čazma;
P-177 - Zvekovac 27, Dubrava;
P-178 - Kapela 75, Dubrava;
P-179 - Moslavačka 4, Čazma;
P-180 - A. I. S. Radića 17, Glinja;
P-181 - Matije Gupca 3, Pakrac;
P-182 - Lekmeno 28, Velika Gorica;
P-183 - Petra Zrinskog 11, Velika Gorica;
P-184 - Stjepana Radića 143, Banova Jaruga;
P-185 - Savska 132, Ivanić Grad;
P-186 - Kralja Tomislava 38, Ivanić Grad;
P-187 - Eduarda Babića bb, Ivanić Grad;
P-188 - S. Gregorka Bb, Ivanić Grad;
P-189 - Strmec Bukeški 70, Velika Gorica;
P-190 - Martinska Ves bb, Martinska Ves;
P-191 - Prekopa 69, Glinja;
P-192 - Ribnjak 3c, Topusko;
P-193 - E. Kumičića 29, Daruvar;
P-194 - Odra 40, Sisak;
P-195 - Hrv. domobrana 2, Sisak;
P-196 - J.J. Strossmayera 29, Sisak;
P-197 - Vinogradsk 44, Sisak;
P-198 - Nine Marakovića 4, Sisak;
P-199 - Ilje Katičića 15, Donji Kukuruzari;
P-200 - Sunjskih branitelja 18, Sunja;
P-201 - J.J. Strossmayera 74, Sisak;
P-202 - J.J. Strossmayera 59, Sisak;
P-203 - Vranovinska cesta 5, Topusko;
P-204 - Mirka Natolića 25, Petrinja;
P-205 - Malobunska 6, Mala Buna;
P-206 - Gradec 134, Gradec;
P-207 - Ive Maline 118a, Petrinja;
P-208 - Trg slobode 7, Dubrava;
P-209 - Mostari bb, Dubrava;
P-210 - Svete Margarete 16, Dubrava;
P-211 - O. Kućere, Petrinja;
P-212 - J. Jelačića 2, Petrinja;
P-213 - Trgovi 52, Petrinja;
P-214 - Mužilovića 8, Petrinja;
P-215 - Stjepana Radića 2, Hr. Dubica, Petrinja;
P-216 - Trg K. Lukaša 20, Sv. I. Zabno, Petrinja;
P-217 - Trg A. Starčevića 1, Hrastovac, Petrinja;
P-218 - M. Gupca 15, Lipik;
P-219 - Trg Bana J. Jelačića 4, Sisak;
P-220 - Repinec 97, Repinec;
P-221 - Ul. hrvatskih velikana 15, Pakrac;
P-222 - Petrova 24, Kuće;
P-223 - Ul. Kralja S. Tomaševića 4, Velika Gorica;

P-224 - Braće Radić 79, Mračlin;
P-225 - Trg seljačke sloge 9, Buševac;
P-226 - L. Ružičke 31, Velika Gorica;
P-227 - Kapelica 101, Garešnica;
P-228 - Divuša 29, Hr. Kostajnica;



PPK-Bjelovar d.d.
P-104 - Lj. Šram 4, Zagreb;
P-105 - V. Nazora 3, Bjelovar;
P-145 - Poljana Dr. F. Tuđmana 9, Bjelovar;
P-164 - Kralja Tomislava 3, Vel. Grđevac;
P-168 - Kupinovac 16a, Kupinovac;
P-175 - Velika Trnovitica 99a, Velika Trnovitica;
P-176 - Vagovina 44, Vagovina;
P-177 - Novo Mjesto bb, Novo Mjesto;
P-178 - Franje Markovića 85, Križevci;
P-179 - Donjozelinska 99, Donja Zelina;
P-106 - Novoseljani 85, Bjelovar;
P-103 - M. Hrvatske 4, Bjelovar;
P-127 - Braće Radić 99, Vel. Trojstvo;
P-129 - A. Starčevića bb, Zgb - Dubrava;
P-171 - S. Radića 6, Velika Pisanica;
P-108 - M. Križevci, Bjelovar;
P-113 - F. Vrančića, Bjelovar;
P-114 - Križevačka c, Bjelovar;
P-116 - Moslovačka 146, Hercegovac;
P-173 - Dr. Matije Piškorića bb, Nova Rača;
P-118 - Av. Dubrava 37, Zagreb;
P-122 - Zagrebačka bb, Sv. Ivan Žabno;
P-123 - Zagrebačka 20, Sv. Ivan Zelina;
P-124 - Trg B. J. Jelačića 11, Virje;
P-128 - Trg Dr. F. Tuđmana 2, Novigrad Podravski;
P-180 - Bjelovar 32, Šandrovac;
P-181 - Varaždinska 4, Gornja Rijeka;
P-182 - Donja Obrijež 63, Donja Obrijež;
P-01f - Bedenik 122, Bedenik;
P-146 - Gojka Šuška 1, Pakrac;
P-131 - Sajmišna 12, Sv. I. Zelina;
P-132 - I. Mažuranića 14 - Ivanska;
P-133 - M. Hrvatska 20, Bjelovar;
P-134 - I. Gundulića 3, Bjelovar;
P-136 - B. Radića 7, Čazma;
P-140 - Đurđevačka cesta 138, Bjelovar;
P-141 - Osječka bb, Bjelovar;
P-142 - Štefanje 55, Štefanje;
P-144 - Garešnička 31, Brezovac;
P-119 - Banovača 66, Zdenčac;
P-126 - Kuštani 31, Kuštani;
P-162 - Patkovac 16a, Patkovac;
P-163 - Miklouš 44, Miklouš Donji;
P-148 - Gornje Psarjevo 16, Gornje Psarjevo;
P-149 - Berek 71, Berek;
P-151 - Stjepana Radića 6, Sirač;
P-153 - Ulica križnog puta 6, Pakrac;
P-154 - Marino Selo 60, Marino Selo;
P-156 - Ivana Mažuranića 3, Ivanska;
P-157 - Antuna Mihanovića 2, Bjelovar;
P-158 - P. Biškupa Vene 112, Bjelovar;
P-160 - Braće Opića 18, Gaji;
P-161 - Dapci 26, Dapci;
P-165 - Trg Hrv. Graničara 19, Predavac;
P-166 - Siščani 100, Siščani;
P-167 - Grabovnica 53, Grabovnica;
P-21 - Nespeš 5, Nespeš;
P-138 - Gornji Draganec 223, Gornji Dragenec;
P-174 - Velike Sredice 64, Velike Sredice;
P-170 - Franjevačka 11, Bjelovar;



P-1 - Maksimirska 114, Zagreb;
P-2 - Sulekovac 1, Zagreb;
P-3 - Preradovićevo 3, Zagreb;
P-4 - Kneza Mislava 9-11, Zagreb;
P-6 - Đure Basaričeka 9, Bregana;
P-8 - Medulićeva 1, Zagreb;
P-9 - Jurišićeva 8, Zagreb;
P-11 - Zagrebačka 4a, Sesvete;
P-13 - Republike Austrije 31, Zagreb;
P-16 - Gajeva 15, Zagreb;
P-17 - Palmotićevo 59, Zagreb;
P-18 - Maksimirska 27, Zagreb;
P-20 - Martićeva 14, Zagreb;
P-21 - Svačićev Trg 7, Zagreb;
P-22 - Dobri dol 47, Zagreb;
P-23 - Pavla Hatza 29, Zagreb;
P-24 - Nehajska 22, Zagreb;
P-25 - Perkovčeva 18, Samobor;
P-26 - Zagorska 20, Zagreb;
P-27 - Zvonimirova 59, Zagreb;
P-28 - Horvaćanska 52, Zagreb;
P-30 - Vojnovićeva 22, Zagreb;
P-31 - Zvonimirova 59, Zagreb;
P-32 - Mirnovečka bb, Zagreb;
P-34 - Perjavica 12, Zagreb;
P-35 - Petrova 29, Zagreb;
P-36 - Kozari Put iza broj 31, Zagreb;
P-37 - Ratarska bb, Zagreb;
P-38 - Srebrnjak 102, zagreb;
P-41 - Ježdovečka 69a, Zagreb;
P-42 - Novačka 84, Zagreb;
P-43 - Travanjka 6, Zagreb;
P-44 - Kneza Višeslava 2, Zagreb;
P-46 - Ulica ljubičića 22, Zagreb;
P-48 - Ježdovečka 24, Zagreb;
P-49 - Cirkovci 59, Zagreb;
P-52 - Ilica 191, Zagreb;
P-53 - Remiza, Zagreb;
P-54 - Grahorova 9a, Zagreb;
P-57 - Grahorova 24, Zagreb;
P-58 - Tržnica Trešnjevka, Zagreb;
P-59 - Fijanova 10, Zagreb;
P-60 - Ksaver 200, Zagreb;
P-61 - Petrova 120, Zagreb;
P-62 - Fratešćica 115, Zagreb;
P-63 - Podsusedski Trg 29, Zagreb;
P-64 - Milakovićeva bb, Trž. Samobor, Samobor;
P-65 - Sveti Duh 98, Zagreb;
P-66 - Novačka cesta 4, Rakitje, Zagreb;
P-67 - Kamaufova 2, Zagreb;
P-68 - Trnsko bb, Zagreb;
P-69 - Radauševa 1, Zagreb;
P-71 - 1. gardijske brigade, Tigrovi 27a, Zagreb;
P-72 - Brestovečka 90, Zagreb;
P-73 - Erdedijeva 12a, Zagreb;
P-74 - Petrinjska 79, Zagreb;
P-75 - Savska Cesta 1, Zagreb;
P-76 - Zajčeva 11, Zagreb;
P-77 - Draškovićeva 35, Zagreb;
P-78 - Bukovčev Trg 1, Zagreb;
P-79 - Radićeva 1, Zagreb;
P-81 - Trkošćanska 8, Zagreb;
P-82 - Popovečka C 53, Kraljevački Novaki;
P-83 - Bolnička 94, Zagreb;
P-84 - Bukovačka 225, Zagreb;
P-85 - Harambašićeva 58, Zagreb;
P-86 - Remetinečka 11, Zagreb;
P-87 - Valunske ploče 12, Zagreb;
P-88 - Slavonska 1, Svibje;

P-89 - Lermanova 53, Zagreb;
P-90 - Črešnjec 17, Zagreb;
P-91 - Karašička 42, Zagreb;
P-94 - Marijana Stilinovića 4, Sv. Nedjelja;
P-95 - Jarušića, Lanište, Zagreb;
P-96 - Andrije Žaje 49a, Zagreb;
P-97 - Tratinska 38, Zagreb;
P-98 - Svetonedeljska 22, Sv. Nedjelja;
P-102 - Ozaljska 2, Zagreb;
P-103 - Ilica 198, Zagreb;
P-104 - Petrinjska 198, Zagreb;
P-106 - Trnovička 32, Zagreb;
P-107 - D. Deželića 37, Zagreb;
P-108 - Tomislavov Trg 15, Samobor;
P-110 - Tržnica Volovčica, Zagreb;
P-111 - Maksimirska 89, Zagreb;

Ribola

P-1 - Ribola 14, K. Kambelovac;
P-2 - Ante Starčevića 2, K. Stari;
P-3 - Gospijska Štrada 1, K. Sućurac;
P-4 - Put Blata 2, K. Stari;
P-5 - Dr. F. Tuđmana 62, K. Gomilica;
P-6 - Kralja Krešimira 1, K. Kambelovac;
P-7 - Mosečka 93, Split, Kman;
P-9 - Dr. F. Tuđmana 34, K. Lukšić;
P-11 - Petra Krešimira I 33, Solin;
P-12 - Sv. Martin 11-13, Podstrana;
P-13 - A. Stepinca 41, Maslina, Trogir;
P-14 - Plinarska 14, Split;
P-15 - A. Starčevića 26, Split;
P-16 - Bardejovska 46, K. Lukšić;
P-17 - Sv. Lover 45, Stobreč;
P-19 - Barišići 1, Solin;
P-20 - Kralja Zvonimira 10, Solin;
P-21 - Šibenska 59, Split;
P-22 - Ul. Branitelja Domov. Rata 4/a, Šibenik;
P-23 - Put Gomilice 3, Marina;
P-24 - Z. Frankopanska 4, Makarska;
P-25 - Koludrovac 2, K. Štafilić;
P-26 - Grljevačka 27, Podstrana;
P-28 - Dr. Martina Žižića 15, Solin;
P-27 - Domovinskog Rata 51, Sinj;
P-29 - Kralja Zvonimira 1, Trogir;
P-30 - Breljanska 1, Makarska;
P-31 - Novi Put 6, K. Lukšić;
P-32 - Put Sv. Josipa 10c, K. Štafilić;
P-33 - A.B. Šimića 21, K. Gomilica;
P-34 - V. Krustulovića 5, Split;
P-35 - Gospe od Karmela 22, Šine;
P-36 - Sv. Mihovila 57, Trilj;
P-37 - Poljička cesta 94, Podstrana;
P-38 - Brce 24, K. Kambelovac;
P-39 - Put Sv. Jurja 147, K. Novi, Rudine;
P-40 - Molizanskih Hrvata 20, Makarska;
P-41 - Vukovarska 12, Makarska;
P-42 - Stjepan Ivčevića 1, Makarska;
P-43 - Strožanačka 25, Podstrana;
P-44 - Bana J. Jelačića 35, Okrug Gornji;
P-45 - Okruška cesta 2, Okrug Donji;
P-46 - Magistralna Cesta bb, Rogoznica;
P-47 - Jeretova 12, Split;
P-48 - Radnička 1, Split;
P-49 - Vukovarska 131, Split;
P-50 - Vinkovačka 60, Split;
P-51 - Jobova 1, Split;
P-52 - Rudera Boškovića 10, Split;
P-53 - Gat Sv. Duje, Split;
P-54 - Dinka Šimunovića 16, Split;
P-55 - Put Mejia 6, Split;
P-56 - Papandopolova 7, Split;
P-57 - Mostarska 34, Split;
P-59 - Strossmayerovo šetalište 1, Jelsa;
P-61 - Zagrebačka ul. 5, Jelsa;

P-1 - Ante Starčevića 6c, Zadar;
P-5 - Ante Starčevića 15, Zadar;
P-7 - Bana J. Jelačića 12a, Zadar;
P-8 - Obala Kneza Branimira 14, Zadar;
P-9 - Pape Aleksandra III 7, Zadar;
P-11 - Polača 130, Polača;
P-14 - H. Vukčić Hrvatinića 3, Zadar;
P-15 - Ulica IV 18, Galovac;
P-17 - Stjepana Radića 26, Zadar;
P-19 - Ulica XVIII 3, Zemunik Donji;
P-22 - A. Starčevića 5, kod mosta, Obrovac;
P-24 - Alojzja Stepinca 12, Pridraga;
P-25 - Obala Kneza Branimira 14, Udica, Zemunik Donji;
P-26 - dr. Blaža Jurišića 11, Drage;
P-27 - Ražanac XI 2, Ražanac;
P-28 - Stankovci 118, tankovci;
P-30 - Sam. Bataljuna 83, Škabrnja;
P-33 - Velebitska 14, Zadar;
P-36 - Kralj Tomislava 1, Benkovac;
P-40 - Lišane 215, Lišane Ostrovičke;
P-41 - Franje Tuđmana 89, Suškošanj;
P-47 - Trg Sv. Ivana 3, Vir;
P-50 - Debeljak 90, Debeljak;
P-54 - Antuna Mihanovića 1, Benkovac;
P-56 - Jose Dokoze 22, Starigrad, Paklenica;
P-59 - Josipa Basiolića 44, Ploče, Zadar;
P-62 - Rtina I 252, Rtina;
P-63 - Franje Fanceva 13, Bokanjac, Zadar;
P-64 - Antuna Barca 5b, Zadra;
P-67 - Poličnik 23, Poličnik;
P-68 - Veli Iž 195, Veli Iž;
P-69 - Porovac 271, Mali Iž;
P-77 - Vukšić 101, Vukšić;
P-79 - Zadarska 11, Biograd;
P-80 - Banjevci 79, Banjevci;
P-83 - Antuna Dobronića 12, Zadar;
P-84 - Put Stanova 63, Zadar;
P-85 - Ivana Pavla II 14, Privlaka;
P-88 - Ulica II 54, Zemunik Donji;
P-93 - Čista Velika I 47, Čista Velika;
P-94 - Ulica Vile Velebita 6, Paljuz;
P-96 - Tinj 87, Tinj;
P-100 - Mu 16 - Kod Sv. Ante, Preko;
P-101 - Preških Mučenika (Kod Crkve), Preko;
P-102 - Šimuna Kožića Benje 4a, Ugljan;
P-103 - Otička Cesta 23, Kali;
P-104 - Trg Hrvatskih branitelja 1, Zaton;
P-107 - Obala Ante Damira Klanca 8, Posedarje;
P-109 - Obala Vladimira Nazora 2, Karlobag;
P-113 - Put Sv. Lovre 2, Kali;
P-116 - Peladije 22, Bibinje;
P-117 - Gornja Murvica 113, Gornja Murvica;
P-119 - Osječka 41, Rovanjaska;
P-120 - Put Bokanjca 42, Zadar;
P-121 - Prološka 33, Pakoštane;
P-123 - Alojzja Stepinca 57, Pridraga;
P-127 - Kovačka 16, Zadar;
P-129 - Trg Biskupa Blaža Mandevića 4, Novigrad;
P-131 - Mate Balote 54, Borik, Zadar;
P-132 - Mulinška, Ugljan;
P-133 - 13, Ulica 4, Centar, Ražanac;
P-136 - Put Mula 76, Klen, Vrsi;
P-139 - Gornje selo 35, Vrsi;
P-140 - Put Poljica 46, Klen, Vrsi;
P-141 - Tičevo 16, Raštane Gornje;
P-143 - Franje Tuđmana 7a, tržnica, Biograd;
P-144 - Privlačka, Plovanija, Zadar;
P-146 - Silba bb, Silba;
P-148 - Zemunik Gornji 78, Zemunik Gornji;
P-151 - Kukljica bb, Kukljica;
P-152 - Zverinac bb, Zverinac;

P-153 - Nadin bb, Nadin;
P-156 - Gornji Poličnik 37, Poličnik;
P-157 - Bana Jelačića 1, Ninj;
P-158 - Smilčić 83, Smilčić;
P-159 - J. Klovica 49 - Borik (Aki), Zadar;
P-160 - Ulica X 7, Kožino;
P-166 - Antuna Mihanovića 11, Povljana;
P-172 - Mihovila Pavlinovića 12, Zadar;
P-173 - Stankovci 229, Stankovci;
P-175 - Put Murvice 25, Zadar;
P-179 - Marina 26, Vrana;
P-180 - Turanj 286, Turanj;
P-181 - Briševo bb, Briševo;
P-182 - Sestrunj 70, Sestrunj;
P-184 - Butići 78, Briševo;
P-186 - Visočane 40, Visočane;
P-188 - Obala Kneza Branimira 4b, Zadar;
P-189 - Žuže 53, Podgradina;
P-191 - Rava Vela Selo 16, Rava;
P-195 - Molat bb, Molat;
P-196 - Put Vrela 2, Zadar;
P-197 - Murvica Donja 147, Zadar;
P-201 - Suhovare 51, Suhovare;
P-202 - Benkovačka 33, Zadar;
P-204 - Rašević 71, Rašević;
P-205 - Lovinac 30, Lovinac;
P-206 - Korlat bb, Korlat;
P-209 - Gornja Slivnica bb, Slivnica;
P-210 - Sv. Petar 195/b, Sveti Petar;
P-212 - Borisa Krnčevića 70, Vir;
P-214 - Veli Rat, Soline;
P-215 - Svetog Jerolima 5, Vlačići, Otok Pag;
P-218 - Virski Put 5a, Vir;
P-219 - Marijana Grdovića 20, Suškošanj;
P-220 - Visočane 75, Visočane;
P-221 - Ivana Škvarčine 18, Zadar;
P-222 - Put Bokanjca 85c, Zadar;
P-223 - Vinka Paulskog 10, Zadar;
P-226 - Antuna Dobronića 1, Zadar;

Strahinjčica

P-1 KRAP.TOPLICE AMIHANOVIĆA 3H, Krapinske Toplice
P-2 KRAP.TOPLICE M. GUPCA 1, Krapinske Toplice
P-4 OROSLAVJE MILANA PRIPICA 100, Orosllavje
P-5 SVETI KRIŽ ZAČETJE I. K. SAKCINSKOG 12, Sveti Križ Začretje
P-6 LEPAJCI Gornja Pačetina 3, Lepajci
P-7 KRAPINA A. STARČEVIĆA 3, Krapina
P-8 KRAPINA TRG LJ. GAJA 9, Krapina
P-9 PETROVSKO SVEDRUŽA 64, Petrovsko
P-21 ĐURMANEC HROMEC 49, Đurmanec
P-22 PREGRAĐA JANKA LESKOVARA 1, Pregrada
P-23 LUKA TRG SVETOG ROKA 5, Luka
P-24 KRAPINA Tkalc 55, Krapina
P-27 BEDEKOVČINA A. Mihanovića 38, Bedekovčina
P-28 KAŠINA IVANA MAŽURANIĆA 53, Kašina
P-29 TRAKOŠČAN Jazbina Cvetlinska 37, Trakošćan
P-31 DONJA BISTRA STUBIČKA 540, Donja Bistra
P-32 RADOBOJ RADOBOJ 13, Radoboj
P-33 KRAPINA PODGORA 133, Krapina
P-34 STUB TOPLICE LJ. B. ĐALSKOG 15, Stubičke Toplice
P-35 ZABOK M. GUPCA 64, Zabok
P-36 BEDNJA TRG SV. MARJE 15A, Bednja
P-38 BEDNJA VRBNO 21B, Bednja
P-39 KRAPINA POLJE KRAP 170A, Krapina
P-42 TUHELJ TUHELJ 8a, Tuhej
P-43 PREGRAĐA OBRTNIČKA 2, Pregrada
P-45 ZABOK LUG ZABOČKI 71A, Zabok
P-47 DUBROVČAN DUBROVČAN 177A, Dubrovčan

P-48 DESINIĆ S. RADIĆA 2, Desinić
P-71 ZABOK Prilaz dr. F. Tuđmana 15, Zabok
P-72 BEDEKOVČINA ZAGORSKA 80, Bedekovčina
P-73 LAZ BISTRIČKI LAZ BISTRIČKI 185, Laz Bistrički
P-74 LUPINJAK Lupinjak 48, Lupinjak
P-75 LOBOR ZAGREBAČKA 8, Labor
P-76 RADOBOJ Radobojski bregi 22, Radoboj
P-77 VOJNOVEC VOJNOVEC 144, Vojnovec
P-78 PERŠAVES PERŠAVES 12f, Peršaves
P-79 ŠPIČKOVINA ŠPIČKOVINA 18, Špičkovina
P-81 ADAMOVEC D. DOMJANIĆA 55, Adamovec
46 - VP KRAPINA I. RENDIĆA 11, Krapina

Kitro

TP VARAŽDIN
P-1 - Optujska 26, Varaždin;
P-2 - E. Kumičića 29b, Varaždin;
P-3 - Gardinovec 287, Gardinovec;
P-4 - Trg Trojstva, Ludbreg;
P-5 - Zagrebačka 15, Varaždin;
P-6 - Viktora Čolje 84, Kluč;
P-7 - Hrastovljan 89d, Hrastovljan;
P-8 - Zrinskih bb, Orehovica;
P-11 - Vinogradska bb, Ludbreg
P-12 - Lj. Gaja 46, Ludbreg;
P-13 - Šuplova bb - Varaždin;
P-14 - Gajeva 4, Nova Ves;
P-15 - Kalnička 18, Dekanovec;
P-16 - Trg P. Rudara 2, Paklenica;
P-17 - Varaždinska 37, Cestica;
P-19 - B. Radića 79, Slanje;
P-20 - P. Miškine 53, Varaždin;
P-21 - Kralj Tomislava 49, Varaždinske Toplice;
P-22 - Dravska 3, Goričan;
P-23 - Varaždinska 24, Vratno Gornje;
P-24 - Vrhovljanska 2, Sv. Martin Na Muri;
P-25 - Vinička 5, Marčan;
P-26 - Glavna bb, Štrigova;
P-27 - Školska 16, G. Knežinjec;
P-29 - Jalšičeva 58, Ludbreg, Sveti Petar;
P-30 - S. Vopjvode 12, Podbrest;
P-31 - Glavna 32, Novakovec;
P-32 - Čakovečka bb, Totovec;
P-33 - V. Nazora 4, Domašinec;
P-34 - Ludbreška 2, Donji Kraljevac;
P-35 - Melinec 1, Gornji Knežinec;
P-36 - Murska 24, Kotoriba;
P-37 - Miklavec 45, Miklavec;
P-38 - Frankopanska 70, Ludbreg;
P-39 - Radnička cesta 1, Novi Marof;
P-40 - Varaždinska bb, Nedeljanec;
P-41 - Kralja Tomislava 109, Belica;
P-42 - Kapela Podravska 114, Kapela;
P-43 - Glavna 13, Paklenica;
P-44 - Hrvatskih Pavlina bb, Lepoglava;
P-45 - Čalinec bb, Čalinec;
P-46 - Dravska 15, Varaždin;
P-47 - Jalkovečka 100b, Varaždin, Grabanice;
P-48 - Glavna 33, Palovec;
P-49 - Ulica Hrvatskih branitelja 13, Varaždin;
P-50 - Aleja Kralja Zvonimira 11, Varaždin;
P-51 - Tuhovec 60, Tuhovec;
P-52 - Stjepana Radića 73, Vidovec;
P-53 - Dubovica 30, Dubovica;
P-54 - Čukovec 95, Draškovec;
P-55 - Slokovec 75, Slokovec;
P-60 - Zrinskih 55, Orehovica;
P-62 - Braće Radića 5, Peteranec;
P-70 - S.J. u Trnju 12, Svetu Juraj U Trnju;
P-71 - V. Žganca 53, Vratšinec;
P-72 - Glavna 39, Sveta Marija;

P-73 - Matije Gupca bb, Donji Vidovec;
 P-74 - V. Nazora bb, Mali Bukovec;
 P-75 - Glavna 34, Karlovec Ludbreški;
 P-76 - Glavna 20, Gornji Kraljevec;
 P-77 - Toplička 131, Gornji Knežinec;
 P-78 - Palinovec 137, Palinovec;
 P-80 - Trg A. Mihanovića bb, Varaždinske Toplice;
 P-81 - Glavna 18, Podturen;
 P-82 - Creska 1, Varaždin;
 P-84 - Pleškovec 160, Pleškovec;
 P-86 - Ulica Kralja Tomislava 22, Dmrije;
 P-87 - Ulica Kralja Tomislava 5, Legrad;
 P-88 - Ulica P. Kvakana 1, Đelekovec;
 P-89 - Starogradska 23, Koprivnica, Starigrad;
 P-90 - Okrugli Vrh 62 B, Okrugli Vrh;
 P-93 - Budiščina 9, Budiščina;



TRGOCENTAR

P-3 - Špičkovina bb, Zabok;
 P-4 - Hum Lug 80, Zabok;
 P-5 - Matije Gupca 74, Zabok;
 P-7 - Grabrovec bb, Zabok;
 P-8 - Čret 25, Krapinske Toplice;
 P-10 - Stjepana Radića 52, Veliko Trgovišće;
 P-12 - Martinišće 25, Veliko Trgovišće;
 P-13 - Ravnice Desiničke 40, Desinić;
 P-14 - Pavlovec Zabočki 4, Zabok;
 P-15 - Matije Gupca 8, Zabok;
 P-16 - Lug Zabočki 43 b, Zabok;
 P-18 - Špičkovina 151, Zabok;
 P-19 - S. Radića 82, Bedekovčina;
 P-20 - S. Radića 14a, Veliko Trgovišće;
 P-21 - Stjepana Radića 9/2, Bedekovčina;
 P-23 - Zagorske Brigade 20, Pozanovec;
 P-33 - Zagrebačka 2, Lobar;
 P-34 - Loborsko Završje 32, Lobar;
 P-35 - Mihovila Krušina 24, Zaprešić;
 P-37 - Ljudevita Gaja 1, Krapinske Toplice;
 P-40 - A. Mihanovića 82, Bedekovčina;
 P-41 - Tršteno 14, Tuhelj;
 P-47 - Trg D. Domjanića 4, Zabok;
 P-51 - Trg mira bb, Klanjec;
 P-56 - Jakuševac bb, Zabok;
 P-62 - Ivana Krizmanića 4, Sv. Križ Začretje;
 P-69 - Brezova 52, Zabok;
 P-70 - Štrucijevo 69, Sv. Križ Začretje;
 P-71 - Dubrava Zabočka 3, Zabok;
 P-75 - Brestovec Orehovički 37, Brestovec Orehovički;
 P-79 - Ljudevita Gaja 2, Krapinske Toplice;
 P-80 - 103. Brigade 8, Zabok;
 P-81 - Zagorska ulica 23, Bedekovčina;
 P-110 - Antuna Mihanovića 4, Krapina;
 P-86 - Matije Gupca 67, Zabok;
 P-92 - Novodvorska 1, Klanjec;
 P-94 - Zagrebačka 31, Zlatar;
 P-95 - Trg slobode 13, Zlatar;
 P-96 - Lipovec 90, Zlatar;
 P-98 - Matenačka 6, Donja Stubica;
 P-99 - Toplička 19a, Donja Stubica;
 P-113 - Đurmanec 50, Đurmanec;
 P-115 - Žutnica 7, Krapina;
 P-116 - Martinišće 6, Zabok;
 P-117 - Vižovlje 42, Veliko Trgovišće;
 P-100 - Vranovec bb, Sv. Križ Začretje;
 P-120 - Vladimira Nazora 58, Zelina;
 P-122 - Belec 6, Belec;
 P-123 - Strmečka 16/a, Stubičke Toplice;
 P-124 - Dubrovcan 75, Veliko Trgovišće;
 P-125 - Zagrebačka 3, Konjščina;
 P-128 - Tuhelj 36, Tuhelj;

P-129 - Trg A. Mihanovića 14, Klanjec;
 P-130 - Ljudevita Gaja 12, Tuheljske Toplice;
 P-131 - Martinšćina 46, Zlatar;
 P-132 - Mihovljan 48, Mihovljan;
 P-133 - Vrtinjakovec 59, Vrnjakovec;
 P-135 - Mače 83, Mače;
 P-136 - Radoboj 2, Radoboj;
 P-138 - Jazvine 36, Radoboj;
 P-144 - Lepajci 4, Lepajci;
 P-301 - Bana Josipa Jelačića 139, Zaprešić;
 P-309 - Petrovsko 65, Petrovsko;
 P-310 - Benkovo 38, Pregrada;
 P-660 - Matije Gupca 1, Bedekovčina;

trgonom

P-109 - Koprivnička bb, Ludbreg;
 P-1 - Varaždinska 5, Novi Marof;
 P-2 - Varaždinska 59, Novi Marof;
 P-9 - Zagorska 13, Konjščina;
 P-36 - Trg Kralja Tomislava 3, Var. Toplice;
 P-4 - Remetinec, Novi Marof;
 P-6 - Moždeneč, Novi Marof;
 P-8 - Breznički Hum bb, Breznički Hum;
 P-10 - Mađarevo bb, Novi Marof;
 P-11 - Podrute bb, Novi Marof;
 P-12 - Breznica bb, Breznički Hum;
 P-18 - Završje bb, Novi Marof;
 P-24 - Zagrebačka bb, Ljubeščica;
 P-25 - Tuhovec bb, Varaždinske Toplice;
 P-26 - Jalševac bb, Varaždinske Toplice;
 P-29 - Mirk Sabolića 1, Novi Marof;
 P-46 - B. Jelačića bb, Varaždinske Toplice;
 P-61 - Hraščina Trgovišće bb;
 P-73 - Zagrebačka bb, Varaždin;
 P-87 - Lovrečan 111, Radovan;
 P-90 - Zagrebačka bb, TWK WEST, Koprivnica;
 P-100 - Presečno bb, Novi Marof;
 P-101 - V. Čolje 186, Novi Marof;
 P-94 - West H - Trg I. Generalića 3, Hlebine;
 P-28 - M. Pušćeka 22, Varaždinske Toplice;
 P-33 - Poljana gornja bb, Var. Toplice;
 P-40 - Jelenščak 7, Novi Marof;
 P-41 - Petkovec, Var. Toplice;
 P-42 - Ratimira Hercega 1, Varaždin;
 P-62 - Jertovec bb, Konjščina;
 P-63 - Vrtlinovec bb, Var. Toplice;
 P-64 - Podevčevo, Novi Marof;
 P-71 - Zagrebačka bb, Ljubeščica;
 P-75 - Zagrebačka 47, Gornja Rijeka, Sudovec;
 P-79 - Dobriše Cesarica 78a, Varaždin;
 P-81 - Trnovec Bart., Ludbreška 14, Štefanec;
 P-91 - Ratarska 3, Starigrad, Koprivnica;
 P-93 - Bežanec West, Novi Bežanec 6, Koprivnica;
 P-95 - Kapela 31, Kalnička Kapela, Ljubeščica;
 P-104 - Slokovec 75, Ludbreg;
 P-111 - Lašićeva 45, Mali Bukovec;
 P-113 - Moždeneč 105, Novi Marof;
 P-116 - Hrastovljan 84a, Donji Martijanec;
 P-115 - Luka Ludbreška 40, Sveti Đurđ;
 P-120 - Zagorska 74, Križevci;
 P-122 - Sveti Ivan Žabno, Sveti Petar Čvrstec 10;
 P-8 Trnjanska cesta 122, Zagreb;
 P-13 Bosutska ulica 16, Zagreb;
 P-30 Čazmanska ulica bb, Zagreb;
 P-31 Rapska ulica 33, Zagreb;
 P-33 Trnjanska cesta 31a, Zagreb;
 P-44 Hrv. Leskovac, Trg hrvatskih branitelja domovinskog rata 1, Hrvatski Leskovac;
 P-51 Ulica Šegrtla Hlapića bb, Zagreb;
 P-53 Prekratova ulica bb, Zagreb



union



J. Broza 11, Kumrovec;
 Prod.1 Discount - G. Paliaga 8, Rovinj;
 Prod. 2 Supermarket - Ind. zona bb, Rovinj;
 Prod. 3 Market - Cesta Za Valaltu, Lim 7, Rovinj;



Victa 1 - Doverska 3, Split;
 Victa 2 - Hercegovačka 40, Split;
 Victa 5 - Velebitska 123, Split;
 Victa 6 - Jobova 3, Split;
 Victa 7 - Spinčićeva 28, Split;
 Victa 8 - Vukovarska 178, Split;
 Victa 9 - Pojišanska 9, Split;
 Victa 10 - Trondheimska 4d, Split



Vodovodna 20a - Zagreb;
 H. Macanovića 10, Zagreb;
 Krapinska 16 - Zagreb;
 Bulvanova 20, Zagreb

ULTRA – i dalje tvoj najbolji susjed!

Udruženje hrvatskih trgovačkih kuća ULTRA djeluje na tržištu Republike Hrvatske već 13 godina te okuplja 21 članicu iz sektora maloprodaje i veleprodaje.

ULTRA grupa posluje na više od 1000 prodajnih mjesta s 4800 zaposlenih, a naša je osnovna djelatnost trgovina na veliko i malo robom široke potrošnje – prehrana i neprehrana, pića, duhanske prerađevine, kozmetički proizvodi, građevinski materijal, namještaj, tehnička roba i bijela tehnika, tekstil i obuća te turistička djelatnost.

Kao udruženje hrvatskih trgovačkih kuća koje promiče interese domaće proizvodnje, ponosni smo na činjenicu što u našim prodavaonicama prevladavaju artikli hrvatskih proizvođača, odnosno većina dobavljača s kojima surađujemo upravo su hrvatski proizvođači, više od 90 posto njih.

Također, ULTRA grupa u svojem asortimanu, koji se kontinuirano širi, ima više od 450 proizvoda pod robnom markom Ultra plus. Posljednja proširenja asortimana odnose se na nove dvije linije privatne marke: Premium i Classic.

Udruženje hrvatskih trgovačkih kuća ULTRA dočekalo je Europsku uniju s novim vizualnim identitetom i još boljim ponudama. Članice ULTRA-e veliku podršku daju upravo hrvatskim proizvođačima, stoga se u prodavaonicama mogu pronaći svi poznati hrvatski proizvodi, a poseban se naglasak stavlja na proizvode lokalnih proizvođača jer ULTRA želi biti hrvatska kuća.

Smatramo da trebamo podupirati hrvatsku proizvodnju i pružiti priliku lokalnim proizvođačima da pronađu mjesto na našim policama. To je još jedan od načina na koje našim kupcima pružamo iskustvo kupnje u lokalnoj trgovini, jedinstveno na području djelovanja ULTRA-e.



ULTRA je vaš najbolji susjed, ULTRA je u službi domaće proizvodnje!



ULTRA^{gros}
www.ultragros.hr

CIJENA: 4,99 kn



ISBN 978-953-57438-4-2